

ELECTRIC RANGE

use & care

Introduction.	2	Before Setting Oven Controls.	20
Important Safety Instructions.	3	Setting Oven Controls	21
Cooking Recommendations.	10	Care and Cleaning	46
Before Setting Surface Controls	13	Before You Call	52
Setting Surface Controls.	17	Warranty	56

2

INTRODUCTION

Welcome to our *family*

Thank you for bringing Frigidaire into your home! We see your purchase as the beginning of a long relationship together.

This manual is your resource for the use and care of your product. Please read it before using your appliance. Keep it handy for quick reference. If something doesn't seem right, the troubleshooting section will help you with common issues.

FAQs, helpful tips and videos, cleaning products, and kitchen and home accessories are available at www.frigidaire.com.

We are here for you! Visit our website, chat with an agent, or call us if you need help. We may be able to help you avoid a service visit. If you do need service, we can get that started for you.

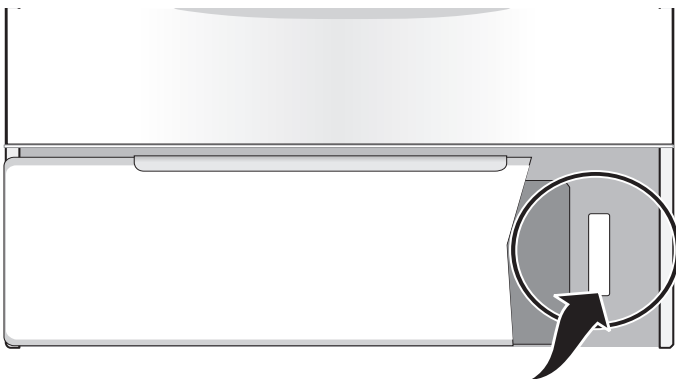
Let's make it official! Be sure to register your product.

Keep your product info here so it's easy to find.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Purchase Date: _____



Serial Number Location



Installation Checklist

- Read all the safety instructions in the front of your Use & Care Manual.
- Remove all packaging materials from your appliance before cooking.
- Confirm that the electrical power to the appliance is turned on.
- Wipe out the inside of the oven cavity with a damp cloth.
- Apply a thin layer of cooking oil to the sides of the oven racks to keep them gliding smoothly.
- Set the clock. See (page 23) for instructions.
- Test all surface elements/burners to make sure they are working properly (page 17).
- Before cooking, set the oven to bake at 350°F (177°C) for 30 minutes (page 26). Some noise and odors are normal on the first cooking cycle.
- Remember to complete your product registration!


Read all instructions before using this appliance.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a WARNING or CAUTION statement based on the risk type.

Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised with installing, maintaining, or operating your appliance.

DEFINITIONS

 This is the safety alert symbol. It is used to alert of potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

WARNING

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

CAUTION

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

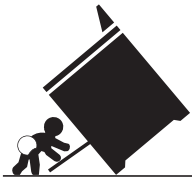
IMPORTANT

Indicates installation, operation or maintenance information which is important but not hazard-related.

NOTE

Indicates a short, informal reference – something written down to assist the memory or for future reference.

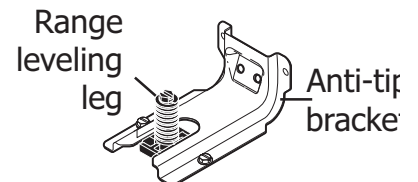
WARNING



Tip Over Hazard

- **A child or adult can tip the range and be killed.**
- **Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.**

- **Ensure the anti-tip device is re-engaged to floor or wall when the range is moved.**
- **Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.**
- **Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.**



To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms to grasp the rear edge of the range back. Carefully attempt to tilt range forward. When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket installation instructions supplied with your range for proper installation.

4

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR UNPACKING AND INSTALLATION

IMPORTANT

Read and follow the below instructions and precautions for unpacking, installing, and servicing your appliance.

Remove all tape and packaging before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the wiring label and other literature attached to the appliance. Do not remove model/serial number plate.

Cold temperatures can damage the electronic control. When using this appliance for the first time, or when the appliance has not been used for an extended period of time, be sure the appliance has been in temperatures above 32°F (0°C) for at least 3 hours before turning on the power to the appliance.

All materials used in construction of cabinets, enclosures, and supports surrounding the product must have a temperature rating above 200°F (94°C).

Never modify or alter the construction of the appliance by removing the leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the appliance.

Be sure to have an appropriate foam-type fire extinguisher available, visible, and easily accessible located near the appliance.

WARNING

Air curtain or other overhead range hoods that operate by blowing a downward air flow onto a range or cooktop, shall not be used in conjunction with gas ranges or cooktops other than when the range or cooktop and hood have been designed, tested, and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING

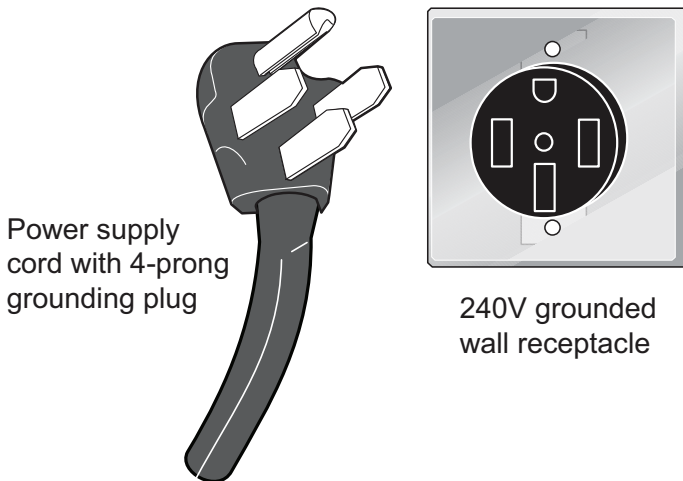
- Avoid fire hazard or electrical shock. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.
- Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adapter plug, use an extension cord, or remove grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning may cause serious injury, fire, or death.

Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1-latest editions and local electrical code requirements. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

For personal safety, this appliance must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be securely connected to an electrical outlet or junction box that is the correct voltage, is correctly polarized and properly grounded, and protected by a circuit breaker in accordance with local codes.

It is the personal responsibility of the consumer to have the appropriate outlet or junction box with the correct, properly grounded wall receptacle installed by a qualified electrician. It is the responsibility and obligation of the consumer to contact a qualified installer to assure that the electrical installation is adequate and is in conformance with all local codes and ordinances.

This appliance is equipped with a 4-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.



See the installation instructions packaged with this appliance for complete installation and grounding instructions.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING THE APPLIANCE



WARNING

- Storage In or On Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or microwave, near surface burners or elements, or in the storage or warmer drawer (if equipped). This includes paper, plastic, and cloth items, such as cookbooks, plastic ware, and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance.
- Do not leave children alone - Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance, including the storage drawer, lower broiler drawer, warmer drawer, or lower double oven.
- Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance or on the backguards of ranges. Children climbing on or near the appliance to reach items could be seriously injured.
- Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open oven door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer when hot may cause burns. Stepping, leaning, or sitting on the door or drawers of this appliance can result in serious injuries and also cause damage to the appliance.

6

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

- Never cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover and entire rack with materials such as aluminum foil. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Do not use oven or warmer drawer (if equipped) for storage.
- Never use your appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

CAUTION

- When heating fat or grease, watch it closely. Grease may catch fire if it becomes too hot.
- Do not use water or flour on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher. Cover the fire with a pan lid or use baking soda.
- Use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot cooking areas. Do not use towels or other bulky cloths.
- Do not heat unopened food containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Wear proper apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

CAUTION

- Do not touch surface burners or elements, areas near these burners or elements, interior surfaces of the oven, or the warmer drawer (if equipped). Surface burners and elements may be hot even though they appear cool. Areas near surface burners and elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they are cool. These areas may include the cooktop, surfaces facing the cooktop, oven vent areas, oven door, and oven window.
- Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, electric surface elements may resume operation when power is restored. Once the power resumes, reset the clock and the oven function.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR RADIANT COOKTOP

Know which knob or key controls each surface heating area. Place cookware with food on the cooking area before turning it on. Turn the cooking area off before removing the cookware.

Cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent surface elements — To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over other cooking areas.

Use proper pan size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that match the surface unit size. Using the proper cookware on the cooking area will improve efficiency.

Glazed cooking utensils— Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

Improper cookware may break due to sudden changes in temperature. Check the cookware manufacturer's recommendations for cooktop use.

Never leave surface elements unattended. Boil-overs may cause smoking and greasy spills that may ignite. A pan that has boiled dry could be damaged and may damage the cooktop.

Do not use a searing grill meant for use with a broiler pan on the cooktop. The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.

When you are flaming foods under a ventilating hood, turn on the fan.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR GLASS AND CERAMIC COOKTOPS

Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop glass with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

Protective liners—Do not use aluminum foil, aftermarket oven liners, or any other materials or devices to line oven bottom, oven racks, or any other part of the appliance. Only use aluminum as recommended for baking, such as lining cookware or as a cover placed on food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or a short circuit.

Use care when opening oven door, lower oven door, or warmer drawer (some models). Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.

Keep oven vent ducts unobstructed. Touching surfaces in this area when the oven is on may cause severe burns. Do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items can melt or ignite.

Placement of oven racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot burner or element in oven. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Remove all cookware and utensils before moving the rack.

Do not use a broiler pan without its insert. Broiler pans and inserts allow dripping fat to drain away from the high heat of the broiler. Do not cover the broiler insert with aluminum foil; exposed fat and grease could ignite.

Do not cook food on the oven bottom. Always cook in proper cookware and always use the oven racks.

8

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR APPLIANCE

CAUTION

Before manually cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool. Cleaning a hot appliance can cause burns.

Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire.

Always follow the manufacturer's recommended directions for use of kitchen cleaners and aerosols. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

Clean ventilating hoods frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. Follow the manufacturer's instructions for cleaning vent hoods.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SELF CLEANING OVENS

CAUTION

Before using self clean, remove the broiler pan, any food, utensils, and cookware from the oven, storage drawer or warming drawer (if equipped). Remove oven racks unless otherwise instructed.

Do not clean the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner unless certified for use in a self-cleaning oven.

Use the self clean cycle to clean only the parts listed in this manual.

Some birds are extremely sensitive to the fumes given off during the self clean cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SERVICE AND MAINTENANCE

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician. This reduces the risk of personal injury and damage to the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

Remove the oven door from any unused oven if it is to be stored or discarded.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth. Doing so could cause the bulb to break. Handle halogen lights (if equipped) with paper towels or soft gloves. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.




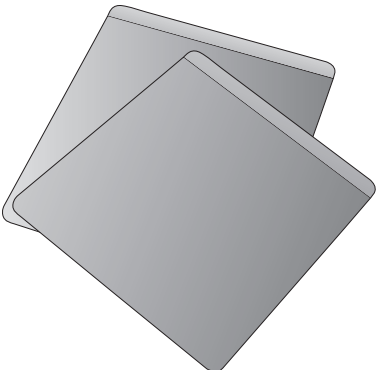
**WARNING**

California Residents: for cancer and reproductive harm information, visit www.P65Warnings.ca.gov

10 COOKING RECOMMENDATIONS

Bakeware

The material of bakeware affects how evenly and quickly it transfers heat from the pan to the food.

Material	Attributes	Recommendation
<p>Shiny metal bakeware</p> 	<p>Shiny, aluminum, and non-coated bakeware is the best for even heating. It is suitable for all baked goods.</p>	<p>Recommended cooking temperatures and times are based on shiny metal bakeware.</p>
<p>Dark metal bakeware</p> 	<p>Dark bakeware cooks hotter than shiny bakeware.</p>	<p>Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using dark bakeware.</p>
<p>Glass bakeware</p> 	<p>Glass bakeware cooks hotter than shiny bakeware.</p> <p>Glass is convenient, as the same piece of bakeware can be used for cooking, serving, and storing food.</p>	<p>Reduce the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using glass bakeware.</p>
<p>Insulated bakeware</p> 	<p>Insulated bakeware cooks cooler than shiny bakeware.</p> <p>Insulated bakeware is designed for baking in gas ovens.</p>	<p>Increase the cooking temperature by 25° F (13-14° C) when using insulated bakeware.</p>

Cooking Conditions

Conditions in your kitchen can affect the performance of your appliance when cooking food.

Condition	Attributes	Recommendation
Aging cookware	As pans age and become discolored, cooking times may need to be reduced slightly.	If food is too dark or overcooked, use the minimum cook time in the recipe or packaging. If food is too light or undercooked, use the middle to maximum cook time in the recipe or packaging.
High altitude	Air is drier and air pressure is lower. Water boils at a lower temperature, and liquids evaporate faster. Foods may take longer to bake. Doughs may rise faster.	Adjust cooking temperature, cooking time, or recipes as needed. Increase amount of liquid in baking recipes. Increase cook time on cooktop. Cover dishes to reduce evaporation. Increase bake time or oven temperature. Reduce amount of baking soda or baking powder in recipe. Reduce rising time or punch down dough and allow it to rise twice.

Cooking Results

Small adjustments may fix a problem with food not being as done as you like or more done than you like.

Result	Recommendation
Food too light	Use the middle to maximum cook time recommended on packaging or recipe.
Food too dark	Use the minimum cook time recommended on packaging or recipe.

Cooking Tips

Use these additional tips to get the best results from your appliance.

Situation	Recommendation
Baking	
Rack placement	Follow the instructions in “Setting the Clock” on page 23. When using only one rack, place the rack so the food is in the center of the oven.
Preheat	Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads. Insert food immediately after the beep.
Checking food	Use the window and oven light when checking food. Opening the door may reduce baking performance.
Bake or Convection Bake	Convection bake is the best function to use for baking on multiple racks. For best performance, see “Convection Bake” on page 27.
Food placement	Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

12 COOKING RECOMMENDATIONS

Material	Recommendation
Broiling / Roasting	
Broiling pan	<p>For best results when broiling, use a broil pan with a broil pan insert designed to drain the fat from the food, help avoid spatter, and reduce smoking. The broiler pan will catch grease spills, and the insert helps prevent grease splatters.</p> <p>If a broiler pan and insert are not supplied with this appliance, they may be purchased from Frigidaire.com.</p>
Convection Cooking	
Convection attributes	<p>Convection cooking uses a fan to circulate hot air around the oven and food. It browns food more evenly and reduces hot spots in the oven.</p> <p>Convection saves time when using multiple racks or cooking several food items at once.</p>
Convection bake	<p>Reduce cooking temperature by 25° F (13-14° C) from the recipe unless the recipe is written for convection baking.</p> <p>Preheat the oven for best results.</p>
Convection roast	<p>Convection roast is best for meats and does not require preheating for most meats and poultry.</p> <p>Reducing the cooking temperature for convection roast is not recommended. Carefully follow your recipe's temperature and time recommendations, adjusting the cooking time if the recipe does not specify convection roasting time.</p> <p>Since convection roast cooks faster, cook time may be reduced by 25% to 40% depending on food type. You can reduce cook times by 25% from the recommended time of your recipe, and check the food at this time. If needed, continue cooking until the desired doneness is obtained.</p> <p>Use the meat probe included with your appliance. Meat probes are also available from most grocery and home goods stores.</p> <p>Arrange oven racks so large cuts of meat and poultry are on the lowest rack of the oven.</p> <p>Do not cover foods when dry roasting - covering will prevent the meat from browning properly.</p> <p>When cooking meats, use the broiler pan and insert or a roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the insert helps prevent grease splatters.</p>

About the Ceramic Glass Cooktop

The ceramic glass cooktop has heating elements below a smooth glass surface. The designs on the ceramic cooktop outline the areas of the surface elements underneath. Always match the pan size with the diameter of the element outline on the cooktop. Only flat-bottomed cookware should be used.

Prior to using your cooktop for the first time, apply a ceramic cooktop cleaning cream (available in most hardware, grocery and department stores) to the ceramic surface. Clean and buff with a clean paper towel. This will make cleaning easier when soiled from cooking. Cooktop cleaning creams leave a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

The type and size of cookware, the number of surface elements in use, and their settings will all affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become hot enough to cause burns.

IMPORTANT

- The cooktop should not be used as a cutting board or work surface.
- Dropping heavy or hard objects on the cooktop may crack it.
- Placing food directly on the smoothtop surface (without a cooking utensil) is not recommended, as difficult cleaning will result, and foods may smoke and cause potential fire hazard.
- Always lift cookware before moving on the ceramic glass cooktop. Any cookware that has a rough or dirty bottom can scratch the ceramic cooktop. Always start with clean cookware.

NOTE

- Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting.
- Be sure to read detailed instructions for coil cooktop cleaning in the “Care and Cleaning” section and “Before You Call” checklist section of this Use and Care Guide.

About the Radiant Surface Elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

For efficient cooking, turn the element off several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

CAUTION

Surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The element surface may still be hot, and burns may occur if the element or surrounding area is touched before it has cooled to a safe temperature.

Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrapping on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels, or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

Do not use aluminum foil to line surface drip bowls or reflector pans. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

IMPORTANT

Do not allow aluminum foil, or any material that can melt, to make contact with the cooking element. If these items melt on the cooktop, they will damage the cooktop.

14 BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

Using Proper Cookware

The size and type of cookware used will influence the heat setting needed for best cooking results. Be sure to follow the recommendations for using proper cookware as illustrated in “Figure 1: Testing cookware” and “Figure 2: Proper cookware”.

Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (see “Figure 1: Testing cookware”). Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the heating element.

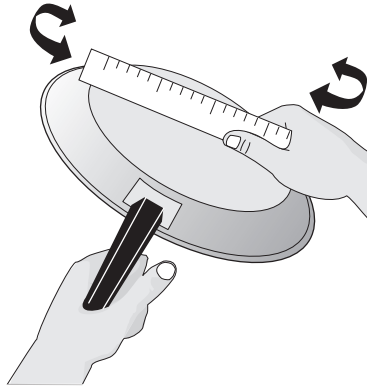


Figure 1: Testing cookware

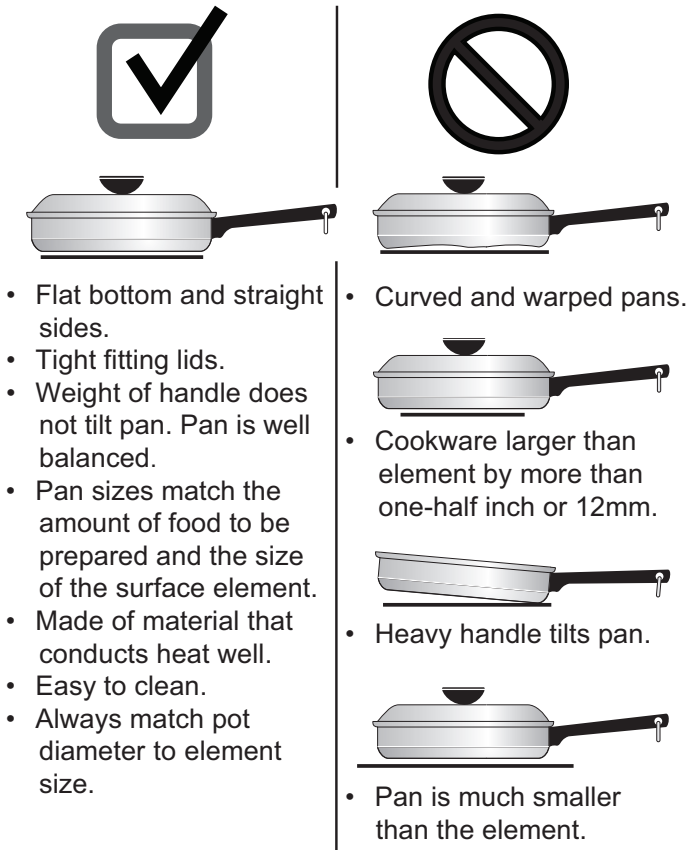


Figure 2: Proper cookware

Cookware Material Types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

- Aluminum - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining and pitting).
- Copper - Excellent heat conductor but discolors easily (see Aluminum).
- Stainless - Slow heat conductor with uneven cooking results. Durable, easy to clean, and resists staining.
- Cast Iron - A slow heat conductor, but will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.
- Porcelain-enamel on metal - Heating characteristics will vary depending on base material.
- Glass - Slow heat conductor.

IMPORTANT

Do not place empty aluminum, glass, or porcelain-enamel coated cookware on the element. The melting point of cookware made with these materials may be reached quickly, especially if left empty. If the cookware melts it will damage the cooktop. Follow all the cookware manufacturer's recommendations for use and care of cookware.

IMPORTANT

NEVER place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. Incorrect use may damage the cooktop.

Types of Ceramic Cooktop Elements

The circles on the ceramic glass cooktop outline the size and type of element underneath. The elements on your cooktop depend on the model.

- A single radiant element has one circle. Some models have a large Simmer to Boil element for large pots
- A dual radiant element (some models) has two circles. The dual radiant element may be set using only the smaller inner element or both inner and outer elements may be set to heat together for a larger surface.
- Dual elements allow more flexibility with the size of cookware.
- A keep warm element (some models) has one small circle. It is used to keep food warm after cooking. The keep warm element is not designed to cook food.

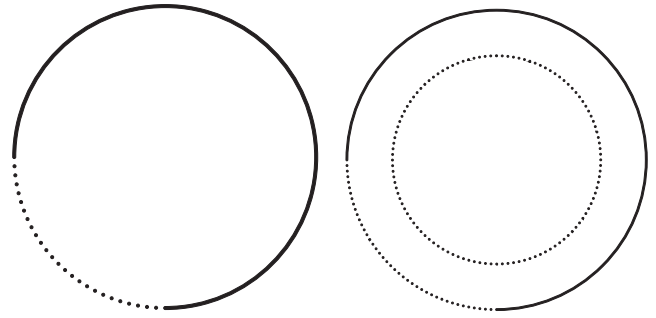


Figure 3: Single and double elements

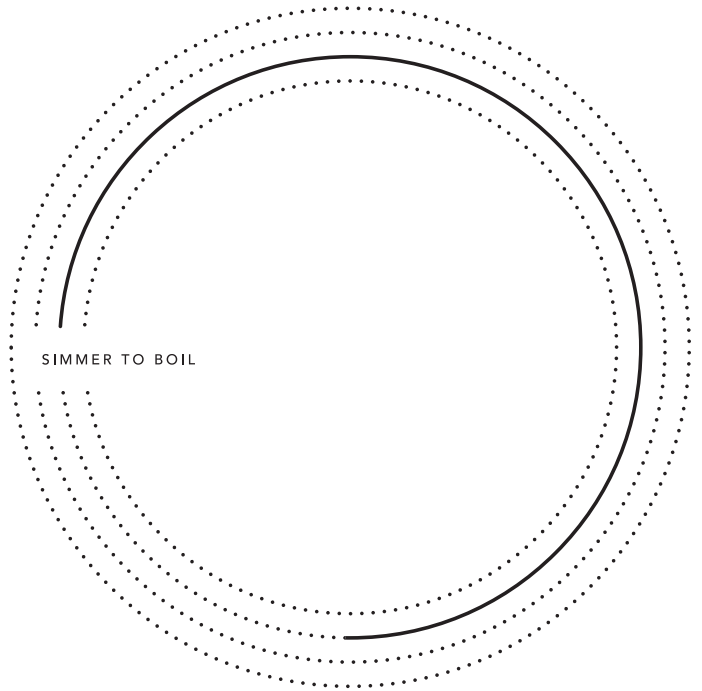


Figure 4: Large single element (some models)

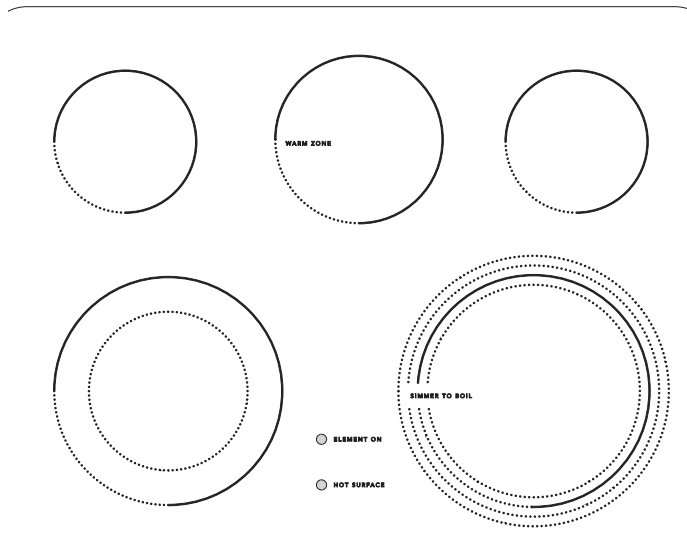


Figure 6: Surface elements

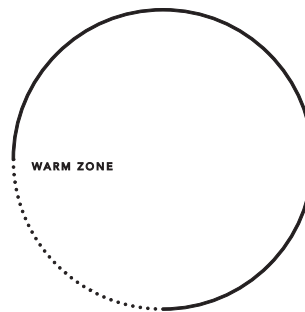


Figure 5: Warm zone

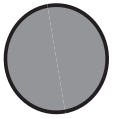
16

BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

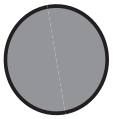
Element On and Hot Surface Indicator Lights

The ELEMENT ON indicator light will turn on when one or more elements are turned on. A quick glance at this indicator light when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off.

The HOT SURFACE indicator light will turn on when the burner is hot enough to cause burns and will remain on after the burner is turned off until the surface has cooled to a safe temperature.



ELEMENT ON



HOT SURFACE

Figure 7: Element On and Hot Surface indicators

Home Canning

Be sure to read and observe all the following points when home canning with your appliance. Check with the USDA (United States Department of Agriculture) Web site and be sure to read all the information they have available as well as follow their recommendations for home canning procedures.

- Use only a completely flat bottom canner with no ridges that radiate from the bottom center when home canning. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat. Use a straight-edge to check canner bottom.
- Make sure the diameter of the canner does not exceed 1 inch beyond the surface element markings or burner.
- It is recommended to use smaller diameter canners on electric coil and ceramic glass cooktops and to center canners on the burner grates.
- Start with hot tap water to bring water to boil more quickly.
- Use the highest heat setting when first bringing the water to a boil. Once boiling is achieved, reduce heat to lowest possible setting to maintain that boil.
- Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
- It is best to can small amounts and light loads.

Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.

Single radiant surface elements (all models)

To operate single radiant elements (including Simmer to Boil elements):

1. Place correctly sized cookware on surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction (Figure 8) to the desired setting (refer to the Table 1).
3. When cooking is complete, turn the radiant surface element OFF before removing the cookware.

Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular spot. Use the graphics provided as a guide and adjust the control knob as needed (see Figure 8).

A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.

Suggested radiant surface element settings

The suggested settings found in Table 1 below are based on cooking with medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Settings	Type of Cooktop
High (HI - 9)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
Medium High (7 - 8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
Medium (5 - 6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
Medium Low (2 - 4)	Keep foods cooking, poach, stew
Low (1)	Low temperature cooking
Low (LO)	Keep warm, melt

Table 1: Suggested settings for radiant elements

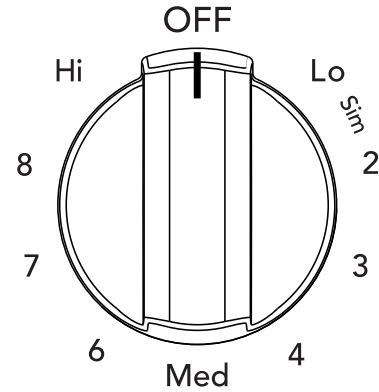


Figure 8: Surface control knob

CAUTION

Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The element may still be hot and burns may occur if the element is touched before it has cooled sufficiently.

Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels, or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.



Do not use aluminum foil to line surface drip bowls or reflector pans. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

NOTES

- The size and type of utensil used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.
- The Element ON indicator lights will glow when one or more elements are turned ON. A quick glance at these indicator lights when finished cooking is an easy check to be sure all control knobs are turned OFF. The Hot Surface indicator light will remain on AFTER the control knob is turned to the "OFF" position and will stay on until the heating surface area has cooled sufficiently.

18 SETTING SURFACE CONTROLS

Dual radiant surface elements (some models)

Symbols on the backguard will help choose which portion of the dual radiant element to set. The  symbol indicates a setting for the inner element only. The  symbol indicates a setting for both inner and outer elements.

To operate a dual radiant element:

1. Place correctly sized cookware on the surface element.
2. Push in and turn the surface control knob clockwise to begin heating both the inner and outer elements. If only the inner element is needed for smaller cookware, push in and turn the knob counter-clockwise (see Figure 9).
3. When cooking is complete, turn the knob to OFF before removing the cookware.

Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed.

A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is too small for the surface heating area.

You may switch from either single or dual element setting at any time during cooking. See “Table 1: Suggested settings for radiant elements” on page 17.

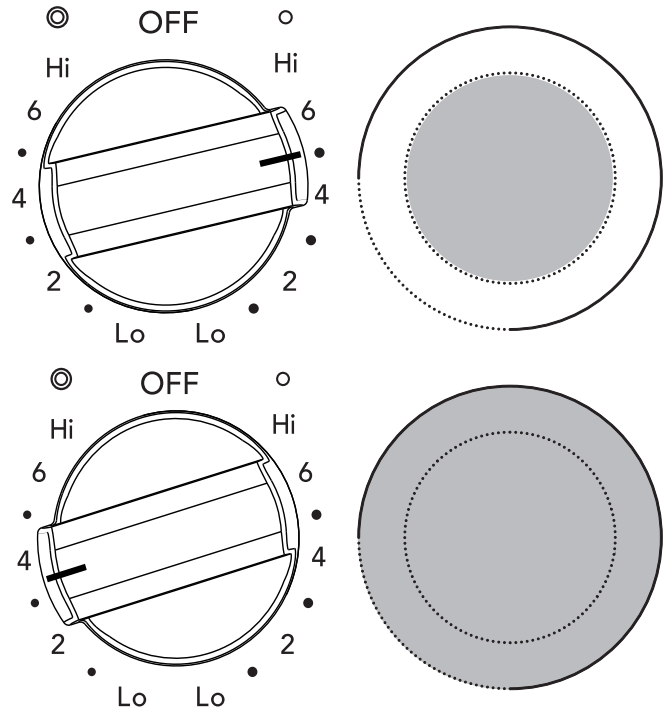


Figure 9: Dual element knob settings

IMPORTANT

Do not allow aluminum foil or ANY material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop, they will damage the ceramic cooktop.

NOTES

- The size and type of utensil used and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.
- The Element ON indicator lights will glow when one or more elements are turned ON. A quick glance at these indicator lights when finished cooking is an easy check to be sure all control knobs are turned OFF. The Hot Surface indicator light will remain on AFTER the control knob is turned to the “OFF” position and will stay on until the heating surface area has cooled sufficiently.

CAUTION

- Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The element may still be hot and burns may occur if the element is touched before it has cooled sufficiently.
- Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels, or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.
- Do not use aluminum foil to line surface drip bowls or reflector pans. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.

Warm Zone (some models)

Use the warm zone to keep cooked foods hot.

Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the keep warm zone. All food placed on the warming zone should be covered with a lid to maintain quality.

For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean. Use only dishware, utensils, and cookware recommended for oven and cooktop use on the keep warm zone.

To activate the Warm Zone:

Press the Warm Zone button on the control panel twice.

**CAUTION**

- Unlike the surface elements, the keep warm zone will not glow red when it is hot. To avoid burns always use potholders or oven mitts when removing food from the cooktop, including the keep warm zone, as cookware and plates will be hot.
- Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.
- Do not place flammable items such as plastic salt and pepper shakers, spoon holders, or plastic wrappings on the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels, or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

**IMPORTANT**

Do not allow aluminum foil or ANY material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop, they will damage the ceramic cooktop.

20 BEFORE SETTING OVEN CONTROLS

Oven Vent Location

The oven is vented as shown below. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. Do not block oven vent. Never close off the openings with aluminium foil or any other material. Steam or moisture may appear near the oven vent. This is normal.

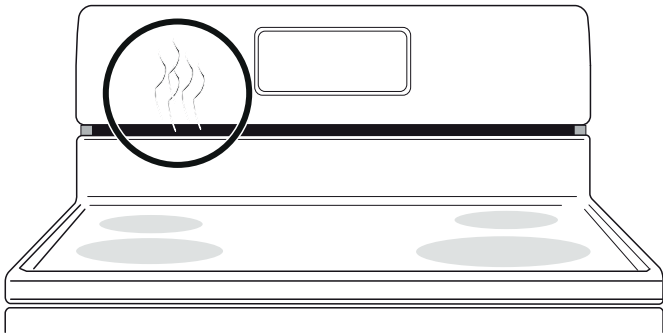


Figure 11: Oven vent



WARNING

Protective Liners — Do not use aluminum foil or any other material or liners to line the oven bottom, walls, racks or any other part of the range. Doing so will alter the heat distribution, produce poor baking results, and possibly cause permanent damage to the oven interior. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire. During self clean, temperatures in the oven will be hot enough to melt foil.



CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven exterior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Remove all oven racks before starting a self clean cycle. If oven racks are left inside the oven during a cleaning cycle, the slide ability of the oven racks may be damaged and all of the oven racks will lose their shiny finish.

To prevent possible damage to the oven, do not attempt to close the oven door until all the oven racks are fully positioned back inside the oven cavity.

Types of Oven Rack

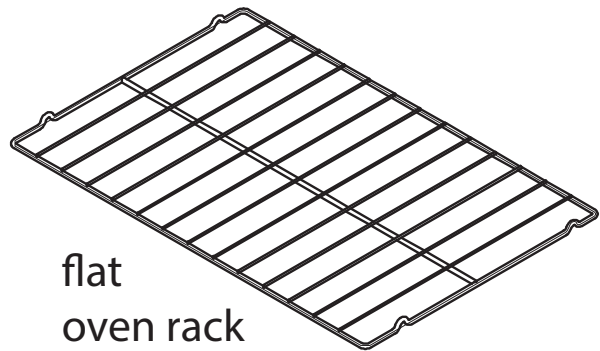


Figure 10: Oven rack types

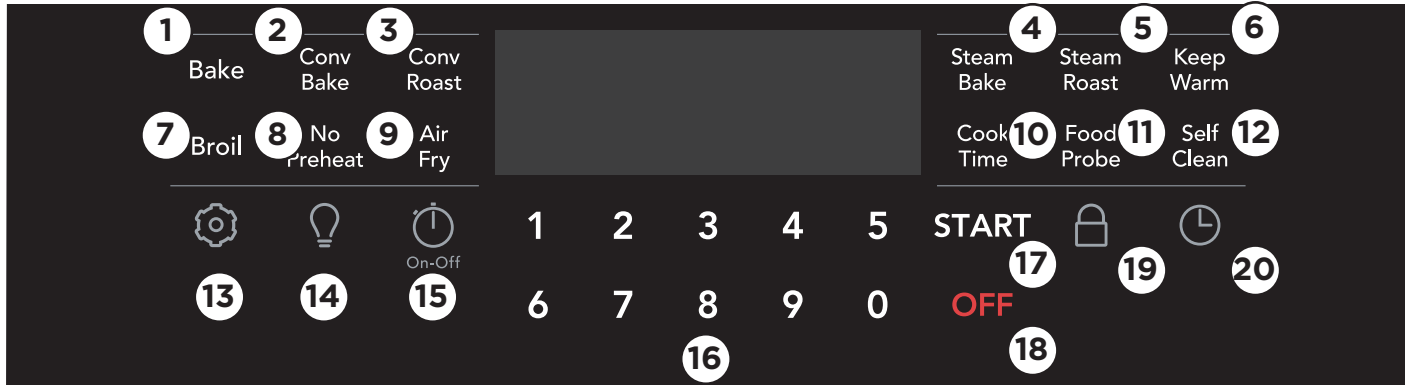
Flat oven racks may be used for most cooking needs and may be placed in most oven rack positions.

Removing, Replacing, and Arranging Flat or Offset Oven Racks

Always arrange the oven racks when the oven is cool.

To **remove** - Pull the oven rack straight forward until it reaches the stop position. Lift up front of oven rack slightly and slide out.

To **replace** - Place the oven rack on the rack guides on both sides of oven walls. Tilt the front of oven rack upward slightly and slide the oven rack back into place. Be sure oven racks are level before using.



1. **Bake** is for delicate foods that need heat to rise and move gently in the oven.
2. **Conv Bake** circulates the oven heat continuously for baking.
3. **Conv Roast:** combines a cook cycle with the convection fan and elements to rapidly roast meats and poultry.
4. **Steam Bake:** creates the best conditions for baking bread on a single rack.
5. **Steam Roast:** creates the best conditions for roasting proteins.
6. **Keep Warm** Use to keep cooked foods at serving temperature in the oven.
7. **Broil** is for broiling and grilling foods under direct, high heat.
8. **No Preheat:** is for single rack baking with packaged and convenience foods.
9. **Air Fry** is for preparing packaged and convenience foods with little or no oil.
10. **Cook Time** sets the oven to run for a period of time and then turn off.
11. **Food Probe** sounds an alert when the internal temperature of food reaches the desired temperature.
12. **Self Clean** starts a self-cleaning cycle.
13. **Settings** is used to set user preferences for various control functions including:
 - **Hour:** change between 12 or 24 hour mode
 - **Aud:** set the volume of control keys or to operate in silent mode.
 - **F-C:** display temperatures in Fahrenheit or Celcius.
 - **rSet:** reset all user preferences to original factory settings.
 - **uPo:** .adjust the oven temperature settings.
 - **E-SA:** .change between 12-hour energy savings mode and continuous mode..
14. **Oven Light** turns the interior light on and off at a touch and turns on automatically when oven door is open.
15. **Timer On-Off** is used to set or cancel the minute timer.
16. **Number Keys** are for setting temperatures and times.
17. **START** starts cooking functions and sets the clock.
18. **OFF** turns off all cooking functions.
19. **Lockout** deactivates the control panel to prevent accidental key presses and locks the oven door.
20. **Set Clock** sets the time of day.

22 SETTING OVEN CONTROLS

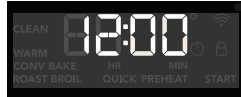
Table 2: Minimum and maximum control settings

Feature	Mode	Min Temp/ Time	Max Temp/ Time
No Preheat		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Broil		400°F (204°C)	500°F (260°C)
Air Fry		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Sous Vide		100°F (38°C)	205°F (94°C)
Steam Bake		215°F (102°C)	550°F (288°C)
Steam Roast		215°F (102°C)	550°F (288°C)
Conv Bake		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Conv Roast		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Food Probe		140°F (60°C)	210°F (99°C)
Keep Warm		140°F (60°C)	200°F (93°C)
Timer		0:01 Min	11:59 Hr./Min.
Clock Time	12 Hr.	1:00 Hr./Min.	11:59 Hr./Min.
	24 Hr	0:00 Min	23:59 Hr./Min.
Delay Start		0:01 Min.	1:00 Hr./Min.
Cook Time	12 Hr.	0:01 Min	11:59 Hr./Min.
	24 Hr	0:01 Min	11:59 Hr./Min.
Self clean		2 hours	4 hours

Modes

- Bake (page 26)
- Convection Bake (page 27)
- Air Fry (page 28)
- Broil (page 29)
- No Preheat (page 31)
- Air Sous Vide (page 32)
- Slow Cook (page 35)
- Convection Roast (page 35)
- Steam Bake (page 37)
- Steam Roast (page 38)
- Food Probe (page 39)
- Keep Warm (page 41)
- Delay Start (page 41)
- Steam Clean (page 43)
- Self Clean (page 44)

Setting the Clock



When the appliance is first plugged in or when the power supply to the appliance has been interrupted, the display will show 12:00. It is recommended to always set the clock for the correct time of day before using the appliance.

To set the clock:

1. Press . The colon in the displayed time will start to flash.
2. Enter the correct time using the **number keys**.
3. Press **START**.

NOTE: The clock cannot be changed when the oven is set for cooking or self clean is active.

Setting 12 Hour or 24 Hour display mode (Hour)

The clock display mode allows you to select 12 hr or 24 hr modes. The factory pre-set clock display mode is 12 hours.

To set 12 hr or 24 hr display mode:

1. Press until “Hour” appears in the display.



2. Press **START**.
3. Press to toggle between 12 hr and 24 hr setting.



4. Press **START** to accept the desired clock setting.

The display returns to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.

Setting a silent control panel (Aud)

When selecting a function, an audible tone is heard each time a key is pressed. If desired, the control can be programmed for silent operation.

To set the controls for silent operation:

1. Press until “Audio” appears in the display.



2. Press **START**.
3. Press to toggle between “off” and “on”.



4. Press **START** to accept when the desired setting is displayed.

The display returns to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.

Temperature display (F-C)

The electronic oven control is set to operate in Fahrenheit (°F) at the factory. You can change it to operate in Celcius (°C). The oven may be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 288°C).

To change the temperature to Celsius (°C) or from °C to °F:

1. Press until F-C appears.



2. Press **START**.
3. Press to toggle between F and C.



4. Press **START** to accept your choice.

The display returns to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.

24 SETTING OVEN CONTROLS


Adjust Oven Temperature (UPO)

Your appliance has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you think the oven is cooking too hot or too cool for your recipe times, you can adjust the control so the oven cooks hotter or cooler than the temperature displayed.

Important: Do not use oven thermometers such as those found in grocery stores to check the temperature settings inside your oven. These oven thermometers may vary as much as 20 to 40 degrees from actual temperatures.

The oven temperature may be increased as much as +35°F (+19°C) or decreased -35°F (-19°C) from the factory calibrated settings.

To increase or decrease the oven temperature by 20°F:

1. Press  until “uPo” appears in the display.



2. Press **START**
3. Enter the desired adjustment using the **number keys**. To make the adjustment negative, press the **Self Clean** key.

The oven temperature may be increased as much as +35°F or decreased -35°F from the factory calibrated settings.

The oven temperature adjustment may be made if your oven control is set to display temperatures in °C (Celsius). Minimum and maximum settings for Celsius range from plus +19°C to minus -19°C.

4. Press **START** to accept change.

Important note:

- Oven temperature adjustments will not change the Broil, Steam Clean, Self Clean, or Keep Warm temperatures.

Restore Factory Settings (rESet)

Your appliance was set with predetermined (default) oven control settings. Over time, users may have made changes to these settings. The following options may have been modified since the appliance was new.

- 12 or 24 hr display mode
- Continuous bake or 12-hour energy savings mode
- Silent or audible controls
- Oven temperature display (Fahrenheit or Celsius)
- Oven temperature adjustments (UPO)

To restore oven control to factory default settings:

1. Press  until “rESet” appears in the display.




2. Press and hold **START** for three seconds. The control has been reset with the default settings.

The display returns to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.


Continuous bake setting or 12-hour energy saving feature (E-S)

The oven control has a built-in 12-hour energy saving feature that will shut off the oven if the oven is left on for more than 12 hours. The oven control can be programmed to override this feature for continuous baking.

To change the continuous bake setting:

1. Press  until “E-S” appears in the display.



2. Press **START**.
3. Press  to toggle between “on” and “oFF”.



4. Press **START** to accept when the desired setting is displayed.

The display returns to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.

Food Probe Cancel Cooking (EoC)


When using the food probe, you can set the oven to turn off or remain on when the food reaches the specified temperature. When cancel is ON, the oven will turn off when the food reaches the desired temperature.

To change the food probe setting:

1. Press  until "Probe" appears in the display.



2. Press **START**.

3. Press  to toggle between "on" and "off".



4. Press **START** to accept when the desired setting is displayed.

The display returns to the settings menu. After a few seconds, it will return to the time of day.

Oven Lock

The control can be programmed to lockout the oven control keys and lock the oven door.

The oven control lockout mode is not allowed during an active cooking function.

To activate the lockout feature:

1. Press and hold the **lock key** for 3 seconds.
2. The door lock mechanism will lock the door in about 15 seconds. Do not attempt to open door while the mechanism is active.

To cancel the lockout feature:

1. Press and hold the **lock key** for 3 seconds.
2. The door lock mechanism will unlock the door in about 15 seconds. Do not attempt to open door while the mechanism is active.
3. When the lock icon no longer displays, the oven control keypad will be available for use.

NOTE: If a control key is pressed when Oven Lock is active, the control will triple beep indicating the key action is not available when the Oven Lock feature is active.

Setting the minute timer



The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

On-Off

The minute timer can be used alone or while using any of the other oven features. If another feature is active when the minute timer is active, the minute timer will show in the display. To view information about other active features, press the key for that feature.

Example: Setting timer for 15 minutes.

1. Press **Timer on-off** key:



On-Off

2. Use the number keys to enter the desired time in hours and minutes.



3. Press **Timer on-off**. The timer will begin to countdown. When the set time ends, the display will show **End**.



To turn the timer off at any time, press the **Timer on-off** key.



On-Off

NOTE: The timer will beep three times and will continue to beep three times every minute until **Timer on-off** is pressed. The minute timer will not start or stop the cooking process.

Operating oven light

The interior oven light will automatically turn on when the oven door is opened.

Press the oven light key on the control panel to turn the interior oven light on and off whenever the oven door is closed.

NOTE: For best baking results, do not leave oven light on while baking.

The interior oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior. To change the interior oven light, see "Replacing the oven light" in the Care & Cleaning section.

26 SETTING OVEN CONTROLS

Setting Bake

Bake cooks with heat that rises from the oven bottom. The heat and air circulate naturally in the oven. A reminder tone will sound indicating when the set bake temperature is reached and to place the food in the oven. The convection fan will turn on in preheat and then cycle on and off as needed during baking.

Bake may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) to 550°F (288°C)

CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Baking tips

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies on multiple racks.
- Bake is the best function to use for baking cakes.
- For best results when baking layer cakes using two oven racks, place racks in positions 2 and 5 and place pans as shown.
- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits, or muffins use rack position 3.
- Allow at least 2 inches (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over-browned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent over-browning of some foods.
- Dark pans are recommended for pies; shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- Do not leave oven light on while baking.

IMPORTANT

The oven will bake no longer than 12 hours. If you wish to bake for a longer period, see “Continuous bake setting or 12-hour energy saving feature (E-S)” on page 24 for detailed information.

To set Bake for (default) oven temperature of 350°F:

1. Press **Bake**. 350° will appear in the display.



2. Press **START**.

To cancel Bake at any time, press **OFF**.

To change the oven temperature to 425°F when the oven is baking:

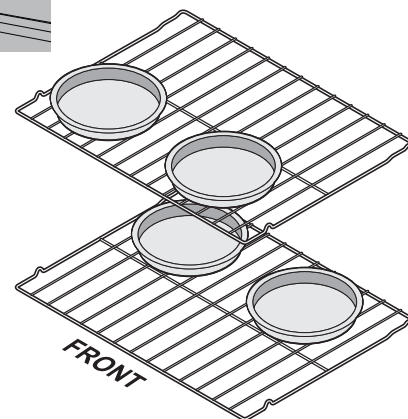
1. Use the number keys to enter a new temperature of **4 2 5**.



2. Press **START**.

NOTE: If **START** is not pressed, the temperature will revert to the previous setting.

To cancel Bake at any time, press **OFF**.



Convection Bake

Convection Bake uses a fan to circulate the oven's heat uniformly around the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and browning results. Heated air flows around the food from all sides. The convection fan will turn on in preheat and remain on during baking.

Convection bake may be set for any oven temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C).

Benefits of convection cooking include:

- Multiple rack baking.
- Foods may cook faster, saving time and energy.

Baking tips

- Fully preheat the oven before baking items like cookies, cakes, biscuits and breads.
- When baking cakes using two oven racks place bakeware in positions 2 and 5 and place bakeware as shown.
- When using any single rack for baking cookies, cakes, biscuits or muffins, use rack position 3.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over-browned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent over-browning of some foods.
- Dark pans are recommended for pies; shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- Do not leave oven light on while baking.

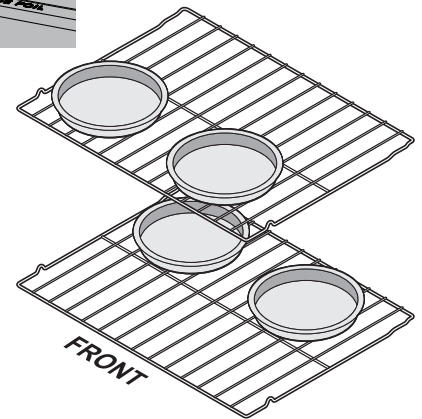
To set convection bake with a default oven set temperature of 325°F:

1. Press **Conv Bake**.
2. Conv Bake and 325° will appear in the display.



3. Press **START**. The convection fan will turn on and stay on during the cooking process.

To cancel convection bake at any time, press **OFF**.



CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

28 SETTING OVEN CONTROLS

Air Fry

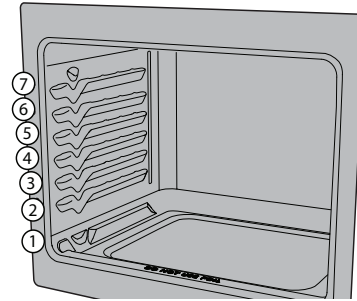
The Air Fry feature works best for single rack baking with packaged and convenience foods. It works well with most recipes and can be programmed for temperatures between 170°F and 550°F. Follow the recipe or package directions for food preparation quantity, time, and temperature.

Important:

- Food should be arranged in single layers on the air fry tray and placed on rack position 3 for best results.
- When using the Air Fry tray, place a large cookie sheet on rack position 1 to catch any crumbs or drippings.
- Leave oven light off when baking.
- Food may need to be removed early and should be checked at minimum recommended bake time. However, frozen dense foods and items with cook times less than 15 minutes may require additional time.

To set the Air Fry function:

1. Arrange food on rack as suggested.
2. Press **Air Fry**.
3. Use the **number keys** to select temperature for particular food.
4. Press **START**. When preheat tone sounds place the tray on rack position 3 and to prevent smoke, place a baking sheet on rack position 1 below the Air Fry Tray.
5. Press **OFF** to return display to show the time of day.



Frigidaire offers an optional Air Fry Tray specifically designed to deliver superior performance.

Some Benefits of the Optional Air Fry Tray:

- Tray optimized for oven space.
- Fits in the dishwasher for easy clean up.
- Higher yield than countertop models.
- Frees up countertop space.
- Compatible with convection ovens.
- The optional Air Fry tray may be purchased from www.frigidaire.com.

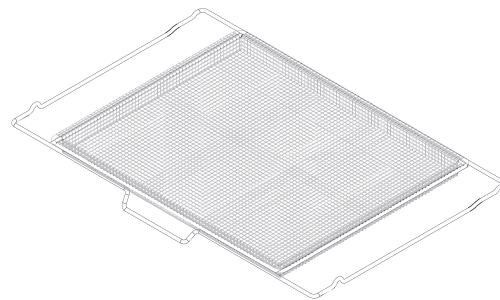


Figure 12: Air Fry Tray

Table 3: Air Fry Table

Food Type	Quantity (oz.)	Temperature	Cook Time (mins)
Frozen Tater Tots	48	450°F - 232°C	29-33
Frozen Golden Fries	48	425°F - 218°C	25-35
Frozen Chicken Nuggets	48	400°F - 205°C	13-15
Frozen Crispy Chicken Strips	48	400°F - 205°C	20-22
Frozen Hot Wings Bone-In	48	450°F - 232°C	25-28
Frozen Chicken Wings	48	375°F - 190°C	60-65
Fresh Chicken Wings	48	450°F - 232°C	30-40

Setting Broil

Use the broil function to cook foods that require direct exposure to radiant heat for optimum browning results. Broiling may produce smoke.

If smoke is excessive, place food further away from the flames.

Broil has HI and LO settings.

WARNING

Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

IMPORTANT

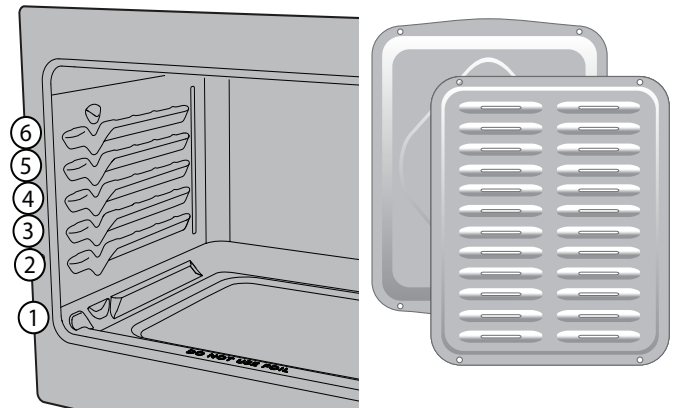
Broiler pans and inserts allow the grease to drain away from the high heat of the broiler. Do not use the pan without the insert. Do not cover the insert with foil - the exposed grease could ignite.

OPEN DOOR BROIL SHUTOFF: If the oven door is left open during Broil for more than 3 minutes, an alarm will sound to notify the user to close the oven door. If the door is not closed, the broil function will turn off within 30 seconds of the open door alarm.

To set broil:

1. Arrange the oven racks when cool.
2. Position bakeware in oven.
3. Use the number keys to enter a new temperature from 400°F (204°C) to 500°F (260°C).
4. Press **START**.
5. For optimum browning results, preheat oven for 5 minutes before adding food. Broil with oven door **closed**.
6. Broil on one side until food is browned; turn and broil other side until done to your satisfaction.
7. When finished broiling, press **OFF**.

To cancel broil at any time, press **OFF**.



NOTE

If a broiler pan and insert are not supplied with this appliance they may be purchased from www.frigidaire.com

30 SETTING OVEN CONTROLS

Important notes:

- Always arrange oven racks when the oven is cool.
- Broil with oven door closed. If broiling with door open, an alarm will sound alerting you to close the door. If left open, the broil element will turn off.
- For best results when broiling, use a broil pan with broil pan insert designed to drain the fat from the food and help avoid spatter and reduce smoking.
- When broiling, always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing food.
- If a broiler pan and insert are not supplied with this appliance they may be purchased from www.frigidaire.com.

Table 4: Broil recommendations

Food	Rack Position	Temperature	Cook time minutes		Internal Temperature	Doneness
			1st side	2nd side		
Steak 1" thick	6	HI	5	4	140°F (60°C)	Rare*
Steak 1" thick	5 or 6	HI	6	5	145°F (63°C)	Medium
Steak 1" thick	5 or 6	HI	7	6	170°F (77°C)	Well
Pork Chops 3/4" thick	5	LO	12	10	145°F (63°C)	Well
Chicken bone-in	4	LO	20	10	165°F (74°C)	Well
Chicken boneless	5	LO	8	6	165°F (74°C)	Well
Fish	5	HI	as directed		145°F (63°C)	Well
Shrimp	4	HI			145°F (63°C)	Well
Hamburger 1" thick	4	HI	6	5	145°F (63°C)	Medium
Hamburger 1" thick	4	HI	7	6	160 °F (71°C)	Well

* The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C). Allow cooked meat to rest for at least 3 minutes before serving.

NOTE: Broiling is direct heat cooking and will produce some smoke. If smoke is excessive, place food further away from element. Always watch foods carefully to prevent burning.

No Preheat

No Preheat is available for single rack baking with packaged and convenience foods and can be used with regular recipes also. No Preheat may be used with temperatures between 170°F and 550°F. Follow the recipe or package directions for food preparation time and temperature.

During No Preheat function, the oven elements will cycle on and off. The convection fan will turn on and stay on until No Preheat is canceled. Depending on your preference for doneness cooking times may vary. Watch food closely.



CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

Important:

- Always place food on rack position 3.
- Place the food with the pan or bakeware to the front of the oven rack.
- When using No Preheat, use bakeware with low or no sides. This allows the air to circulate around the food evenly.
- Food that comes in strips, such as fish sticks and chicken tenders, should be placed on the pan with the ends pointing to the sides of the oven. Follow the package directions for food preparation time and temperature.
- Food may need to be removed early and should be checked at minimum recommended cook time.
- No Preheat works best when cooking foods longer than 10 minutes. If directions call for a shorter cooking time, a few extra minutes may be required for optimal cooking results.
- Do not open the oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- Leave oven lights off while cooking.

To set the no preheat temperature for 350°F:

1. Arrange the interior oven racks.
2. Press **No Preheat**.
3. Set temperature or use 350°F (default).
4. Press **START**.

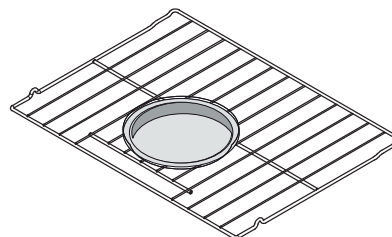
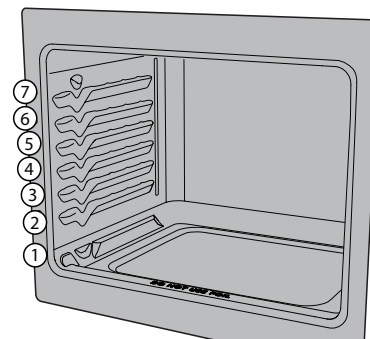


5. Set **Cook Time** if needed.
6. Press **START**.

NOTE: If a cook time is set the oven will turn off automatically when the time expires. Foods with a cook time under 10 minutes may need extra time.

7. When cooking has ended, **End** will be in display.
8. Press **OFF** to return display to show the time of day.

To cancel cooking anytime press **OFF**.



32 SETTING OVEN CONTROLS

Air Sous Vide

Air Sous Vide is ideal for cooking meats to achieve tenderness without overcooking.

How Sous Vide Works

Sous vide is a French phrase meaning “under vacuum”. In sous vide cooking, food is vacuum-sealed in plastic pouches, which are then placed in a cooking medium of hot water or air.

Your appliance uses hot air circulating around sealed pouches to cook food slowly at relatively low temperatures: 100°F to 205°F (38°C to 94°C). Sous vide cooking is not fast, but with a little planning, it can be very easy.

Advantages of Sous Vide

- Food does not lose flavor or aroma due to evaporation.
- Vitamins and minerals do not escape during cooking.
- The low cooking temperature leaves meat and fish more tender.
- Less spice is needed, as food keeps more of its natural flavor.
- The low cooking temperature greatly reduces the risk of overcooking. The food never gets hotter than the intended serving temperature.
- Timing is less critical. If different dishes are finishing at different times, food that has reached serving temperature can wait, since it stays at serving temperature in the cooking medium.

Food Safety

Because sous vide cooks at relatively low temperatures, safe food handling is especially important.:

- Always keep raw food in safe conditions before you start cooking.
- Clean the raw food before you start cooking.
- Use “Table 5: Sous Vide Table” on page 34 to find the recommended cooking time and temperature for the food.
- Only use temperatures below 140°F (60°C) to cook foods that can be safely eaten raw.
- Food should be between 34°F and 37°F (normal refrigerator temperatures) when preparing to place food in sous vide vacuum pouch.
- Sous vide dishes are best served immediately after cooking. If food is not served immediately, use an ice bath to chill it quickly and then keep it refrigerated for up to 3 days.
- Do not use sous vide to reheat leftovers.
- Do not allow raw food to contact cooked food during preparation. Do not use the same tools on different food items without washing them.
- If the recipe includes raw eggs, keep the whites and yolks from touching the outsides of the shells.
- Blanching in boiling water or searing in a pan before sous vide cooking can destroy surface bacteria to improve food safety.
- Do not use Delay Start with the Sous Vide function.
- Do not use a meat probe with the Sous Vide function. Food needs to be sealed air-tight in a pouch for sous vide cooking.

Vacuum Sealing


Sous vide cooking in your oven requires a vacuum sealer and vacuum pouches. The pouch needs to be sealed so no air or liquid can leak out. A pouch that leaks will produce poor cooking results and may produce smoke and residue that can burn during future cooking or when using self-clean. Follow the instructions that come with your sealer and pouches.

- Use pouches that are specified for your sealer and for sous vide cooking.
- Do not reuse vacuum pouches.
- Put food in one layer in the pouch for even cooking.
- It is recommended to use one food portion per vacuum pouch.
- For most sous vide cooking, use the highest vacuum setting for best cooking results.
- Make sure that the closure of the pouch is clean to get a good seal. If cooking at higher temperatures (above 160° F / 71° C), double-seal the pouch.
- Vacuum pouches are solely for sous vide cooking and should not be used for regular baking or broiling.

Sous Vide Cooking

1. Prepare
 - Start with the freshest, highest quality food possible.
 - Clean and cut the ingredients.
2. Package
 - Place the ingredients in the plastic pouch for your vacuum sealer. Add seasonings for cooking.
 - Note: If cooking multiple items at once, you may want to write the contents on the outside of the pouches before filling and sealing them.
 - Vacuum seal the pouch, removing as much air as possible. Verify that you have achieved an air-tight seal.
 - If not cooking immediately, store the pouch in a refrigerator until ready to cook.

To cook Air Sous Vide:

1. Press  until “SouS” appears in the display.



2. Press **START**. Use **number keys** to set desired temperature.



3. Press **START**.

IMPORTANT: Since sous vide cooking allows for a suggested minimum cooking time and a target time, it is recommended to set the timer to at least the minimum time or to any time up to the target suggested time. With sous vide cooking, there is a maximum cooking time which allows the user more flexibility when cooking with no specific end time.

Note: Use the settings recommended for the type of food in “Table 5: Sous Vide Table” on page 34.

4. Finish
 - Open the plastic pouch and remove the food.
 - You may finish the food with a final searing or grilling to achieve a nice crust and roast flavor.
 - Add final seasonings or sauces if needed.
 - Serve.

To cancel cooking anytime press **OFF**.

CAUTION

Even though sous vide cooks at relatively low temperatures, use care when handling the pouch and its contents, which will be hot to the touch. Only use temperatures below 140°F (60°C) for cooking foods that can be safely eaten raw.

IMPORTANT

The U.S. Department of Agriculture states, “Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive.” (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For beef medium 160°F, well done 170°F (77°C). Visit the USDA Food Safety and Inspection website at www.fsis.usda.gov.

34 SETTING OVEN CONTROLS

Table 5: Sous Vide Table

Food	Doneness	Temperature	Cooking Time		
			Minimum	Target	Maximum
Beef					
Steak	Rare	130° F / 54°-55° C	2 hours	3 hours	4 hours
Steak	Medium Rare	135° F / 57°-58° C	2 hours	3 hours	4 hours
Steak	Medium	145° F / 62°-63° C	2 hours	3 hours	4 hours
Steak	Medium Well	150° F / 65°-66° C	2 hours	3 hours	4 hours
Steak	Well	160° F / 71°-72° C	2 hours	3 hours	4 hours
Roast	Rare	135° F / 57°-58° C	6 hours	7 hours	16 hours
Roast	Medium Rare	140° F / 60° C	6 hours	7 hours	16 hours
Roast	Medium	150° F / 65°-66° C	6 hours	7 hours	16 hours
Roast	Medium Well	155° F / 68°-69° C	6 hours	7 hours	16 hours
Roast	Well	160° F / 71°-72° C	6 hours	7 hours	16 hours
Chuck/Brisket	Rare	140° F / 60° C	20 hours	24 hours	48 hours
Chuck/Brisket	Medium Rare	150° F / 65°-66° C	20 hours	24 hours	48 hours
Chuck/Brisket	Well	180° F / 82°-83° C	20 hours	24 hours	48 hours
Pork					
Chop	Medium	150° F / 65°-66° C	2 hours	3 hours	4 hours
Chop	Well	160° F / 71°-72° C	2 hours	3 hours	4 hours
Roast	Medium	150° F / 65°-66° C	2 hours	3 hours	4 hours
Roast	Well	180° F / 82°-83° C	2 hours	3 hours	4 hours
Shoulder/Belly	Medium	150° F / 65°-66° C	10 hours	24 hours	48 hours
Shoulder/Belly	Well	180° F / 82°-83° C	10 hours	24 hours	48 hours
Chicken					
Parts	Tender	170° F / 76°-77° C	2 hours	2-1/2 hours	4 hours
Fish					
Steak	Tender	105° F / 40°-41° C	1 hour	1-1/2 hours	2 hours
Steak	Flaky	125° F / 51°-52° C	1 hour	1-1/2 hours	2 hours
Steak	Well	145° F / 62°-63° C	1 hour	2 hours	2 hours
Fillet	Tender	105° F / 40°-41° C	45 mins	1 hour	1 1/2 hours
Fillet	Flaky	125° F / 51°-52° C	45 mins	1 hour	1 1/2 hours
Fillet	Well	145° F / 62°-63° C	45 mins	1 hour	1 1/2 hours
Vegetables					
Squash	Cubes	180° F / 82°-83° C	1 hour	1 1/2 hours	4 hours
Roots	Sliced/Cubes	180° F / 82°-83° C	1 hour	1 1/2 hours	4 hours
Potatoes	Sliced/Cubes	200° F / 93°-94° C	1 hour	1 1/2 hours	4 hours
Fruits					
Warm/Ripe	Sliced/Cubes	155° F / 68°-69° C	45mins	105 mins	2 1/2 hours
Soft	Purees	180° F / 82°-83° C	15 mins	30 mins	90 minutes
Steak thickness based on 1.5". Thicker cuts may require longer times.					

Slow Cook


Use Slow Cook for foods that will cook or braise at low temperature for a long period of time.

For best results when using Slow Cook:

- Completely thaw all frozen foods before cooking.
- When using a single oven rack, place in oven rack position 2 or 3. Position racks to accommodate the size of various bakeware when cooking multiple food items.
- Do not open the oven door often or leave the door open when checking foods. If the oven heat escapes often, the Slow Cook time may need to be extended.
- Cover to keep foods moist or use a loose or vented type cover to allow foods to turn crisp or brown.
- Roasts may be left uncovered so browning can occur. Cook times will vary depending on the weight, fat content, bone, and the shape of the roast. Preheating the oven will not be necessary when using the Slow Cook feature.
- Add any cream or cheese sauces during the last hour.

Slow cooking meats may result in the outside of the meat turning dark; this is normal.

To set Slow Cook:

1. Press  until "SLo C" appears in the display.



2. Press **START**.

3. Press  to choose Level 1, 2, or 3.



4. Press **START**.

Convection Roast

Convection roast combines a cook cycle with the convection fan and elements to rapidly roast meats and poultry. Heated air circulates around the meat from all sides, sealing in juices and flavors. Meats cooked with this feature are crispy and brown on the outside while staying moist inside.



WARNING

Should an oven fire occur, close the oven door and turn the oven off. If the fire continues, use a fire extinguisher. Do not put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.



CAUTION

Always use pot holders or oven mitts when using the oven. When cooking, the oven interior, oven racks, and cooktop will become very hot which can cause burns.

To use convection roast at a temperature of 350°F (177°C):

1. Press **Conv Roast**.
2. Set the desired temperature using the **number keys** or use default of **350°**.
3. Press **START**.
4. Set **Cook Time** if desired.
5. Press **START**. Preheating the oven is not necessary.
6. When cooking is completed or to cancel Convection Roast press **OFF**.

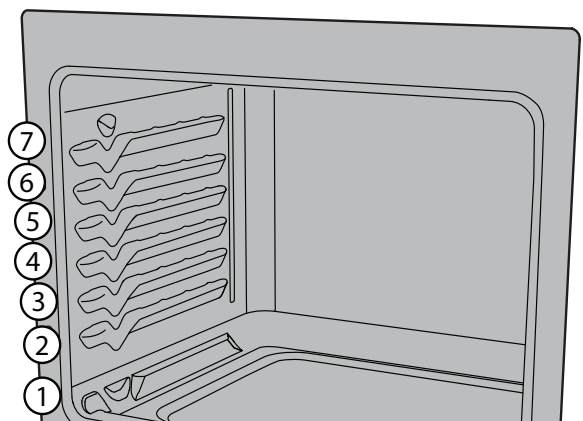


Figure 13: Convection roasting on lower oven racks

36 SETTING OVEN CONTROLS

Convection Roasting tips:

- Preheating for convection roast is not necessary for most meats and poultry.
- Arrange oven racks so meat and poultry are on the lowest rack of the oven.
- Since convection roast cooks faster, may be able to reduce cook times as much as 25% from the recommended time of your recipe (check the food at this time). Then if needed, increase cook time until the desired doneness is obtained.
- Do not cover foods when dry roasting - covering will prevent the meat from browning properly.
- When cooking meats use the broiler pan and insert. The broiler pan will catch grease spills and the insert helps prevent grease splatters.

Table 6: Convection Roasting recommendations

Meat		Weight	Oven Temp	Internal Temp	Mins per lb
Beef	Standing rib roast*	4 to 6 lb.	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Rib eye roast*	4 to 6 lb.	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25-30
	Tenderloin roast	2 to 3 lb.	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15-25
Poultry	Turkey whole**	12 to 16 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8-10
	Turkey whole**	16 to 20 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10-15
	Turkey whole**	20 to 24 lb.	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12-16
	Chicken	3 to 4 lb.	350°F-375°F (177°C-191°C)*	180°F (82°C)	12-16
Pork	Ham roast, fresh	4 to 6 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40
	Shoulder blade roast	4 to 6 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-30
	Loin	3 to 4 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	20-25
	Pre-cooked ham	5 to 7 lb.	325°F (163°C)	160°F (71°C)	30-40

* The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide) The lowest temperature recommended by the USDA is 145°F (63°C) for medium rare fresh beef. For well done 170°F (77°C)** Stuffed turkey requires additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent over browning and drying of the skin.

Cooking with Steam

Note: More moisture will be present than during conventional baking or roasting. Moisture could condense on the handle or in the door, and depending on the conditions in your kitchen possibly drip onto the floor.

Steam Cooking Tips:

Oven Positioning

- Use flat rack in the position in the oven for most foods for Steam Roast.
- Lowest position for poultry.

Preparing

- Use 2-1/2 cups of water for steam bake and steam roast. If steam functions are frequently used, use distilled water.
- Using water container, pour water slowly onto the bottom of oven cavity while still cool.
- Never add water if the oven is warm.
- Never add water during a Steam Bake or Steam Roast cycle.

While in Use

- When using Steam, follow the recipe for preheating, cook time, and cook temperature. If the original recipe did not use steam, reduce the temperature by 25°F (14°C), but not below 215°F (101°C).
- Always start with a cold oven.
- Preheating is not necessary when using steam roast.

Cleaning

- With a paper towel lightly soaked in distilled white vinegar, wipe out bottom of oven cavity after the oven is cooled or before each use.
- Use the self clean function to clean heavily soiled areas.
- If residue remains after self clean, pour a thin layer of distilled white vinegar onto the bottom of the oven cavity. Allow to sit for 30 minutes. Wipe out vinegar.

Steam Bake

Steam creates the best conditions for baking bread on a single rack. Baked goods will have improved browning and texture and is recommended for baking moist and flavorful breads and pastries such as baguettes and croissants.

Use flat rack in position 3 for best results for Steam Bake. Pans should be pulled to the front of the rack.

To set Steam Bake:

1. Press **Steam Bake**.



2. Add 2-1/2 cups of water to oven bottom as directed.
3. Set the desired temperature using the **number keys** or use default of **350°**.
4. Press **START**.
5. Set **Cook Time** if desired. (Suggests waiting to set Cook Time until oven preheats.)
6. When **Cook Time** ends oven turns off automatically. **End** will be in display.
7. Press **OFF** to return to show the time of day.

CAUTION

Do not use Steam Bake for cooking at temperatures below 215°F (102°C).

IMPORTANT

Stand to the side of the oven when opening to allow any steam to escape.

38 SETTING OVEN CONTROLS

Steam Roast

Steam creates the best conditions for roasting proteins. Meats will be crisp outside and juicy inside.

Steam Roast is recommended for meat or poultry. Use flat rack in position 1 for best results for Steam Bake.

To set Steam Roast:

1. Press **Steam Roast**.



2. Add 2- $\frac{1}{2}$ cups of water to the bottom of the oven as directed.
3. Set the desired temperature using the **number keys** or use default of **350°**.
4. Press **START**.
5. Set **Cook Time** if desired. (Suggests waiting to set Cook Time until oven preheats.)
6. When **Cook Time** ends oven turns off automatically. **End** will be in display.
7. Press **OFF** to return display to show the time of day.

CAUTION

Do not use Steam Bake for cooking at temperatures below 215°F (102°C).

IMPORTANT

Stand to the side of the oven when opening to allow any steam to escape.

Cooking with Food Probe

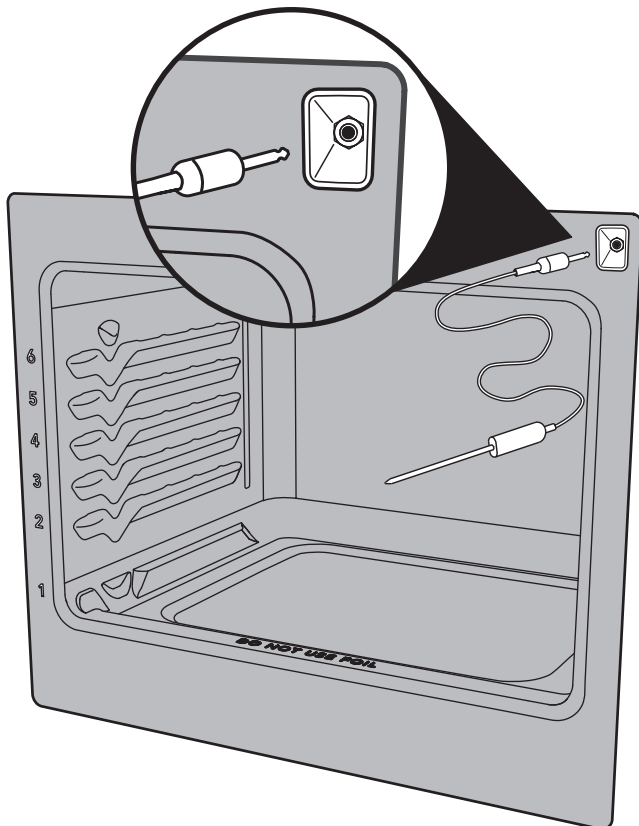
Use the probe feature for best results when cooking foods such as roasts, hams, or poultry.

The Food Probe works with the following oven modes: Bake, Convection Bake, Air Fry, Convection Roast, and Steam Roast.

The probe feature, when set correctly, will signal an alert when the internal food temperature reaches the desired set target temperature. The probe settings for how the oven behaves should be set first in the settings menu.

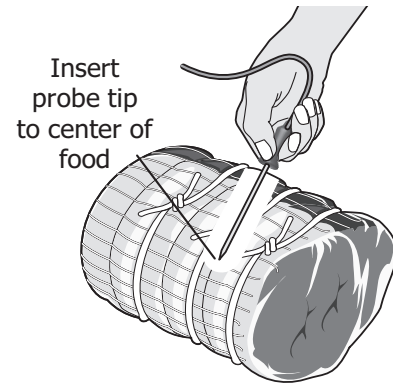
When active, the probe displays the internal food temperature which is visible in the display during the cooking process. This eliminates any guesswork or the need to open the oven door to check the thermometer.

For meats like poultry and roasts, using a probe to check internal temperature is the safest method to ensure properly cooked food.

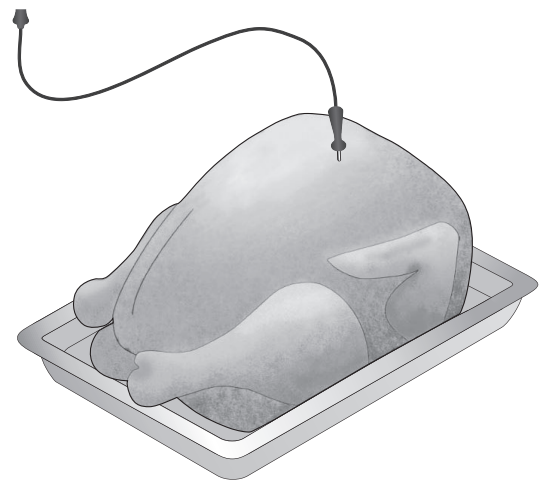


Proper placement of probe in food.

Insert the probe so that the probe tip rests inside the center of the thickest part of meat or food. For best results, do not allow the probe temperature sensor to contact bone, fat, gristle, or the cookware.



- For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of lowest large muscle or joint.
- For meat loaf or casseroles, insert the probe into center of food.
- When cooking fish, insert meat probe just above the gill.
- For whole poultry or turkey, fully insert the probe sensor into the thickest part of the breast.



CAUTION

Do not use kitchen utensils to pull on the probe cable or handles. Always insert and remove the probe using the provided handles, as shown in and always use a pot holder to protect hands from possible burns.

40 SETTING OVEN CONTROLS

To set Food Probe:

1. Connect the food probe to the oven and insert the probe into the food.
2. Select a cooking function, such as Convection Roast, and set the temperature.



3. Press **Food Probe**. The food probe indicator lights up.



4. Use the **number keys** to enter the target temperature for the food.
5. Press **START**.
6. When the food reaches the target temperature, the progress bar will be fully lit and a tone will sound.
7. Press **OFF** to return display to show the time of day.

Table 7: USDA recommended minimum internal cooking temperatures

Food Type	Internal Temp.
Ground meat and meat mixtures	
Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F (71°C)
Turkey, Chicken	165°F (74°C)
Fresh beef, veal, lamb	
Medium rare +	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well Done	170°F (77°C)
Chicken and Turkey, whole	165°F (74°C)
Poultry Breasts, Roasts	165°F (74°C)
Poultry Thighs, Wings	165°F (74°C)
Stuffing (cooked alone or in bird)	165°F (74°C)
Ham Fresh (raw)	160°F (71°C)
Ham Pre-cooked (to reheat)	140°F (60°C)
Eggs dishes	160°F (71°C)
Leftovers and Casseroles	165°F (74°C)

The U.S. Department of Agriculture states, "Rare fresh beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Visit the USDA Food Safety and Inspection website at www.fsis.usda.gov

➔ NOTE

During cooking, the internal food temperature will display in the center of the screen. To assure accuracy, do not remove the probe from the food or receptacle until the desired internal temperature is reached.

If the probe is removed from the receptacle only, the probe feature will cancel and the oven will turn off. If the probe is removed from the food only, the probe feature will remain active and may eventually generate a probe too hot message.

To change the target (internal food) temperature or the set oven temperature press the one you want to change and use the **number keys** to adjust the temperature.

➔ IMPORTANT

Do not store the probe inside the oven. Use only the original probe provided. Connecting any other probe or device could result in damage to the oven control, electronics, and the receptacle.

Before starting self clean, double check that the probe is removed from the oven interior. Defrost frozen foods completely before inserting the probe.

Delay Start

Delay Start allows a delayed starting time for the Bake, Convection Bake, Convection Roast, Steam Bake, Steam Clean, and Self-Clean functions. Prior to setting a delay start, be sure the time of day is set correctly. The maximum delay for a Delay Start is one hour.

To set Delay Start:

1. Choose the **Bake** and set the temperature.



2. Press  until **dDELAY** shows in the display.



3. Press **START**. The display will show a time of 0:00 (0 hours and 00 minutes).



4. Use the **number keys** to enter the desired time delay.
5. Press **START**. The timer will start counting down.
6. When the time runs out, the chosen cooking function will start. If a Cook Time was set, the remaining cook time will show in the display.

To stop the Delay Start timer at any time, press **OFF**.

Cook Time

Use Cook Time to set the amount of time needed for most oven functions. The oven will turn on immediately (or after a specified delay) and stop automatically after the set cook time ends.

To set Cook Time:

1. Select a cooking function, such as Convection Roast, and set the temperature
2. Press **Cook Time**. The display will show a time of 0:00 (0 hours and 00 minutes).



3. Use the **number keys** to enter the desired time for cooking.
4. Press **START**. The timer will start counting down.
5. When the time runs out, the display will show "End" and the oven will turn off.

To turn off the oven before the time runs out, press **OFF**.

Keep Warm

Keep Warm should only be used with foods that are fully cooked and at serving temperatures. Keep Warm will keep foods warm and ready for serving at 140° F (60°C) to 200° F (93°C). If needed, arrange oven racks and place cooked food in oven.

To set Keep Warm:

1. Press **Keep Warm**: (If no other keys are pressed within 25 seconds the request for Warm will clear.)
2. Use the **number keys** to enter the desired temperature.
3. Press **START**. Keep Warm will remain on for 1 hour or until cancelled.

To turn off Keep Warm at any time, press **OFF**.

42 SETTING OVEN CONTROLS

Setting the Sabbath Feature for the Jewish Sabbath and Holidays (some models)



For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at www.star-k.org.

This appliance provides special settings for use when observing the Jewish Sabbath/Holidays. Sabbath mode disables all audible tones or visual display changes on the oven control. Bake is the only cooking feature available while in the Sabbath mode. Most oven controls are locked during Sabbath mode.

To start Sabbath Mode, first select a cooking mode. Next, select Delay (if desired), Bake temperature, and cook time (if desired) and set. Press Conv Bake and Conv Roast together to start Sabbath Mode. Cooking will begin after any specified delay.

If cook time was set, once the time has elapsed, the cooking will end and the display will show Idle to indicate that the cook time has ended.

Important: The Sabbath mode will override the factory preset 12 hour energy saving mode, and the appliance will stay on until the cooking features are canceled. If cooking is canceled when the appliance is in the Sabbath mode, no audible or visual indicators will be available to verify the cancellation.

If the oven interior lights are needed, be sure to activate them prior to setting the Sabbath mode. Once the oven light is turned on and the Sabbath mode is active, the oven light will remain on until the Sabbath mode is turned off and the oven lights are turned off. The oven door will not activate the interior oven lights when the oven door is opened or closed.

It is recommended that any oven temperature modification made within an active Sabbath mode use the number keys and press START. The change will be accepted automatically.

WARNING

Food poisoning hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

Important:

- Do not attempt to activate any other oven function except Bake while the Sabbath feature is active. When the Sabbath feature is active, only the number keys and OFF will function. ALL OTHER KEYS should not be used once the Sabbath feature is active.
- You may change the oven temperature once baking has started. Use the number keys and START to raise or lower the oven temperature.
- Remember that the oven control will no longer provide audible tones or display any further changes when the Sabbath feature is active.
- The oven will shut-off automatically after completing a bake time and therefore may only be used once during the Sabbath/Jewish Holidays.

To set Sabbath Mode:

1. Select a cooking function, such as Bake, and set the temperature.



2. Set a Cook Time if desired and press **START**.



3. Press both **Conv Bake** and **Conv Roast** at the same time.



4. When **Cook Time** ends oven turns off automatically. **SAb** will be in display.
5. Press both **Conv Bake** and **Conv Roast** at the same time to exit Sabbath mode and show the time of day.

Steam Clean

The Steam Clean feature offers a chemical free and time saving method to assist in the routine cleaning of small and light soils. For heavier baked on soils use the Self Clean feature.


CAUTION

Do not add bleach, ammonia, oven cleaner, or any other abrasive household cleaners to the water used for Steam Clean.

Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned off and the oven is cool. The oven may be hot and can cause burns.

Be sure the oven is level and cool before starting Steam Clean. If the oven temperature is above room temperature a triple beep will be heard and the function will not start. Steam Clean produces best results when started with a cool oven.

To set a Steam Clean cycle:

1. Remove all racks and oven accessories.
2. Scrape or wipe loose debris and grease from the oven bottom.
3. Press  until "Cln" appears in the display.



4. Press **START**.
5. Pour 1 cup of tap water onto the oven bottom (Figure 14). Close oven door.
6. Press **START**. The time left for the Steam Clean cycle is shown in the display. Do not open the door during this time. If door is left open while in Steam Clean, (d-O) will appear in the display after a few minutes.



7. When the steam clean cycle is complete an alert will sound and the **End** message will show in the display. Press off to return to the clock.



8. Take care opening the door when the steam clean is finished. Stand to the side of the oven out of the way of escaping vapor.
9. Wipe oven cavity and bottom. Do not clean oven door gasket. Avoid leaning or resting on the oven door glass while cleaning cavity.

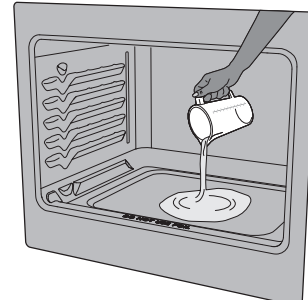


Figure 14: Add 1 cup of tap water

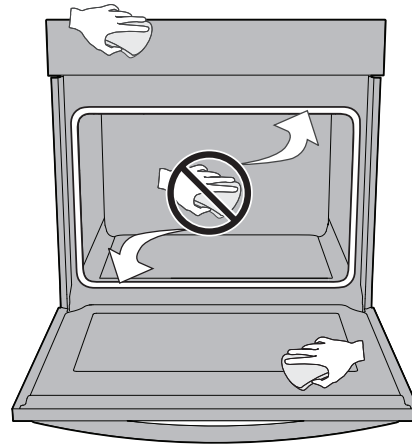


Figure 15: Clean around the oven door gasket

Notes:

- Opening the oven door during the steam clean cycle prevents the water from reaching the temperature needed to clean.
- For best results, clean oven immediately after the cycle is complete. Steam clean works best for soils on the oven bottom.
- A non-abrasive scouring pad, stainless steel sponge, plastic scraper, or eraser style cleaning pad (without cleaner) can be used for difficult soils. Moisten pads with water before use.
- Place a paper towel or cloth in front of the oven to capture any water that may spill while wiping out.
- Do not leave the residual water in the oven for any length of time.
- Some condensation or water vapor may appear close to the oven vent and the oven door glass. This is normal. The oven gasket may become damp; do not wipe dry.
- Local water sources often contain minerals (hard water). If hard water deposits occur, wipe cavity with a 50/50 solution of water and vinegar or 50/50 solution of lemon juice and water.
- Steam clean cannot be programmed with a delayed start time.
- If Steam Clean results are not satisfactory, run a Self Clean. See "Self Clean" on page 44.

44 SETTING OVEN CONTROLS

Self Clean

Self Clean cleans with very high temperatures (well above normal cooking temperatures), eliminating soils completely or reducing them to very fine powdered ashes you can wipe away afterwards with a damp cloth.

The clean cycle lasts for 2-4 hours.

Before starting self clean read all following caution and important statements before starting a self clean cycle

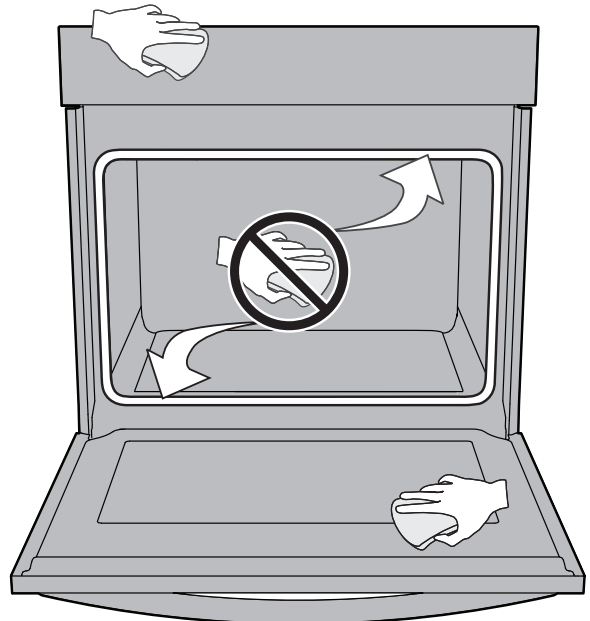
CAUTION

- Do not leave small children unattended near appliance. During self clean cycle, the outside of the oven can become very hot and cause burns if touched.
- Do not line the oven walls, racks, oven bottom, or any part of the range with aluminum foil. This will cause permanent damage to the oven interior and destroy heat distribution, and will melt to the oven interior.
- Do not force the oven door open. This will damage the automatic door locking system. Use caution when opening the oven door after the self clean cycle ends. The oven may still be very hot and cause burns. To avoid possible burns, stand to side of oven when opening door to allow steam or hot air to escape.
- The health of some birds is extremely sensitive to fumes given off during the self clean cycle of any range. Move birds to a well ventilated room.

Important notes:

- Completely remove all oven racks and any accessories from oven cavity to avoid damage to oven racks. If the oven racks are not removed they may discolor.
- Remove all items from the oven and cooktop including cookware, utensils, and any aluminum foil. Aluminum foil will not withstand high temperatures from a self clean cycle and will melt.

- Do not spray oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the oven interior. Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean using soap and water prior to starting Self Clean.
- Remove any excessive spills. Any spills on the oven bottom should be wiped up and removed before starting a self clean cycle. To clean use hot, soapy water and a cloth. Large spills can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures.
- Do not allow food spills with high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices, or pie fillings) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Do not clean the oven door gasket. The woven material in the gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or remove the oven door gasket. Doing so could cause damage to the door gasket and compromise the performance of the oven.



- The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan, or exhaust hood during the first self clean cycle. This will help eliminate the normal odors.
- Do not attempt to open the oven door when the OVEN LOCK indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the motorized door latch mechanism to completely lock or unlock the oven door.
- When the clean time finishes, the oven door will remain locked until the range has cooled sufficiently. In addition to the clean time that was programmed, you must allow about 1 additional hour for the oven to cool before you will be able to open the oven door.

Setting Self Clean

To set self clean:

Be sure the oven is empty and all oven racks are removed. Remove all items from the oven. Be sure oven door is completely closed.

1. Press **Self Clean**. The warning to remove **RACKS** will flash in the display to remind you that oven racks should be removed before a self clean. The default 3 hour clean time will appear in the display.



2. Use the **number keys** to adjust the cleaning time. Press **START** to activate self clean.
3. The **RACKS** warning will end and Self Clean will start. The motor door lock will begin locking the oven door. Do not open the oven door while the lock motor is running or when any locking indicators or displays are showing. The oven door is completely locked in about 15 seconds.
 - Once the oven door has locked, **CLEAN** will appear in the display indicating self clean has started.
 - Do not force the oven door open when self-clean is active. This can damage the automatic door-locking system.
 - Use caution when opening the door after self-clean cycle is complete; the oven may still be very hot.
4. When self clean is finished: **CLEAN** message will turn off, and **Hot** will appear in display window.



5. Once the oven has cooled down (about 1 hour) and **Hot** is no longer displayed, the oven door may be opened.

CAUTION: To avoid possible burns, use care when opening the oven door after the self-cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot steam and air to escape.

When the oven interior has completely cooled, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

46 CARE AND CLEANING

Remove spills and any heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the difficulty of major cleaning later.

CAUTION

Before cleaning any part of the appliance, be sure all controls are turned off and the appliance is cool.

If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and the appliance must be thoroughly rinsed before operating. Follow manufacturer's instructions and provide adequate ventilation.

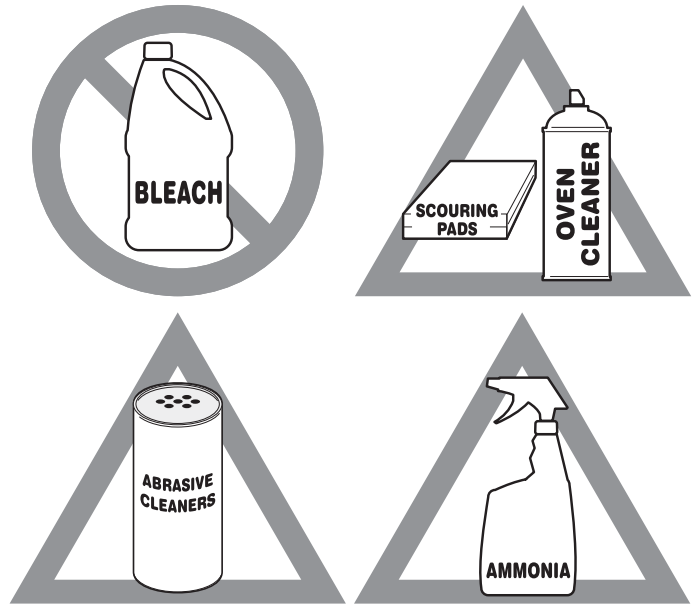


Figure 16: Use cleaners with caution

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Aluminum and vinyl	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth.
Painted and plastic control knobs Painted body parts Painted decorative trims	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft, clean cloth. Glass cleaners may be used, but do not apply directly to surface; spray onto cloth and wipe.
Control panel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly on the oven control and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or paper towels - they will damage the finish.
Control knobs	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove control knobs: turn to the OFF position, grasp firmly, and pull off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the OFF markings and push the knobs into place.
Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use cleaners containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia.
Smudge Proof™ Stainless Steel Black Stainless Steel	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft clean cloth. Do not use appliance cleaner, stainless steel cleaner, or cleaner containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. These cleaners may damage the finish.

Surface or Area	Cleaning Recommendation
Porcelain-enameled broiler pan and insert Porcelain door liner Porcelain body parts	Rinse with clean water and a damp cloth. Scrub gently with a soapy, non-abrasive scouring pad to remove most spots. Rinse with a 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or future heating could damage the porcelain. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on porcelain surfaces. These spills may cause a dull spot even after cleaning.
Manual clean oven interior	The oven interior is porcelain coated and safe to clean using oven cleaners. Always follow manufacturer's instructions for cleaners. After cleaning, remove any oven cleaner or the porcelain may become damaged during future heating. Do not spray oven cleaner on any electrical controls or switches. Do not spray or allow oven cleaner to build up on the oven temperature sensing probe. Do not spray cleaner on oven door trim, door gasket, plastic drawer glides, handles or any exterior surfaces of the appliance.
Self-cleaning oven interior	Before setting a self-clean cycle, clean soils from the oven frame, areas outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. See "Self Clean" on page 44.
Oven door	Use mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water to clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. Glass cleaner may be used on the outside glass of the door. Ceramic smoothtop cleaner or polish may be used on the interior door glass. Do not immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders, or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. Do not clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Do not rub, damage, or remove this gasket.
Ceramic cooktop	See "Cooktop Cleaning" on page 48.

48 CARE AND CLEANING

Cooktop Maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop.

Prior to using your cooktop for the first time, apply a ceramic cooktop cleaning cream (available in most hardware, grocery, and department stores) to the ceramic surface. Clean and buff with a clean paper towel. This will make cleaning easier when soiled from cooking. Cooktop cleaning creams leave a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

Sliding pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed immediately after the cooktop has cooled using cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic, or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.

Do not:

- Slide anything metal or glass across the cooktop.
- Use cookware with dirt or dirt build up on the bottom; always use clean cookware.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Cook foods directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the ceramic glass cooktop; they may cause it to crack.

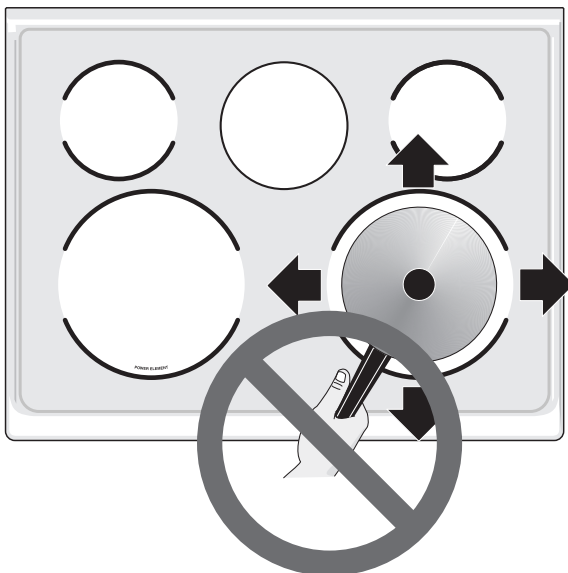


Figure 17: Cooktop care

Cooktop Cleaning

CAUTION

Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to OFF and the cooktop is cool. The glass surface could be hot from contact with hot cookware, and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

WARNING

Do not use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

For light to moderate soil:

For light to moderate soil: Apply a few drops of cooktop cleaning cream directly to the cooktop. Use a clean paper towel to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue. Do not use the towel you use to clean the cooktop for any other purpose.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of cooktop cleaning cream directly to the soiled area. Rub the soiled area using a non-abrasive cleaning tool, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper held at a 30 degree angle to the surface. Finish cleaning with cooktop cleaning cream.

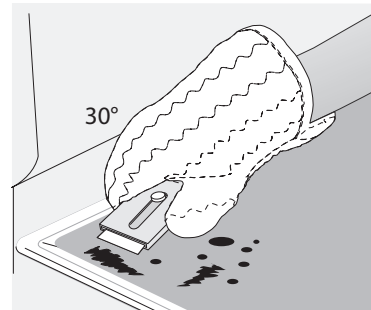


Figure 18: Cooktop cleaning

IMPORTANT

Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type cleaning pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktops.

General Cleaning

Refer to the table at the beginning of this chapter for more information about cleaning specific parts of the oven.

Follow these cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning the appliance manually.

Remove soils using hot, soapy water. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning. Remove spillovers and heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the effort required for major cleaning later.



CAUTION

Before manually cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned off and the oven is cool. The oven may be hot and can cause burns.

Remove all racks and accessories from the oven before cleaning.

Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

Cleaning Porcelain Enamel Oven

The oven interior is porcelain on steel, it is safe to clean using oven cleaners.

To remove heavy soil:

1. Allow a dish of ammonia to sit in the oven overnight or for several hours with the oven door closed. Clean softened dirt spots using hot, soapy water. Rinse well with water and a clean cloth.
2. If soil remains, use a nonabrasive scouring pad or a nonabrasive cleaner. If necessary, use an oven cleaner following manufacturer's instructions. Do not mix ammonia with other cleaners.
3. Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. Clean with hot, soapy water. Rinse well using clean water and a cloth.

50 CARE AND CLEANING

Aluminum Foil, Aluminum Utensils, and Oven Liners

! WARNING

Never cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may trap heat, causing a fire hazard.

- Protective liners—Do not use aluminum foil to line the oven bottom. The high heat of the oven can melt these materials to the oven cavity and ruin the oven. These types of materials can also reduce the effectiveness of the air circulation in the oven and produce poor baking results. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.
- Aluminum utensils - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used.
- Oven racks - Do not use aluminum foil to cover the oven racks. Using a liner in the oven restricts the heat and air flow needed to obtain the best possible cooking results for any oven.

Replacing the Oven Light

! CAUTION

Be sure the oven is unplugged and all parts are cool before replacing the oven light.

The interior oven light is located at the rear of the oven cavity and is covered by a glass shield. The glass shield must be in place whenever the oven is in use.

To replace the oven interior light bulb:

1. Turn electrical power off at the main source or unplug the appliance.
2. Remove interior oven light shield by turning a quarter turn counter-clockwise.
3. Replace bulb with a new T-4 type Halogen 25 watt appliance bulb.

➔ NOTE

Wear a cotton glove or use a paper towel when installing a new bulb. Do not touch the new bulb with your fingers when replacing. This will shorten the life of the bulb.

4. Replace glass oven light shield by rotating clockwise.
5. Turn power back on again at the main source (or plug the appliance back in).
6. Be sure to reset the time of day on the clock.

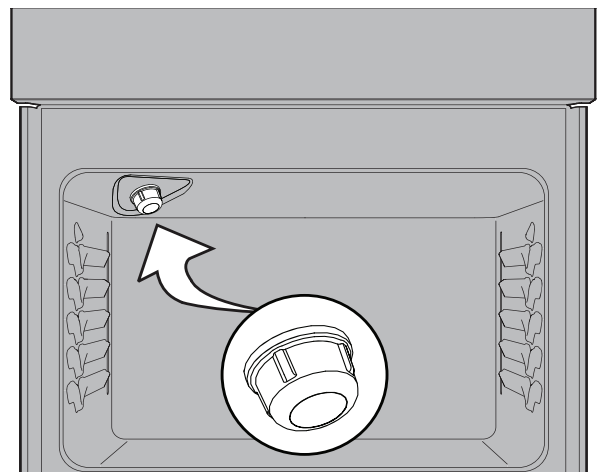


Figure 20: Oven Halogen light

Removing and Replacing the Oven Door

CAUTION

The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

IMPORTANT

Special door care instructions - For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

Most oven doors contain glass that can break. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object. Scratching, hitting, jarring, or stressing the glass may weaken its structure, causing an increased risk of breakage at a later time. Do not close the oven door until all of the oven racks are fully in place.

To remove the oven door:

1. Open oven door completely, horizontal with floor (Figure 21).
2. Pull up the lock located on each hinge support toward front of the oven until the lock stops. You may have to apply a little upward pressure on the lock to pull it up (Figure 22).
3. Grasp the door by the sides, and close the door until the door frame makes contact with the unlocked hinges (Figure 23).
4. Pull the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the appliance to completely disengage the hinge levers (Figure 24).

To replace the oven door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides. Do not use the oven door handle (Figure 24).
2. Hold the oven door at the same angle as the removal position (Figure 23). Carefully insert the hinge levers into the oven frame until you feel the hinge levers are seated into the hinge notches. The hinge arms must be fully seated into the hinge notches before the oven door can be fully opened.
3. Fully open the oven door, horizontal with floor (Figure 21).
4. Push the door hinge locks up toward and into the oven frame on both left and right oven door hinges to the locked position (Figure 22).
5. Close the oven door.

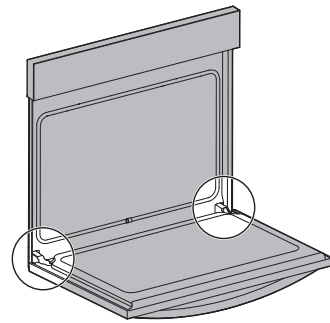


Figure 21: Door hinge location

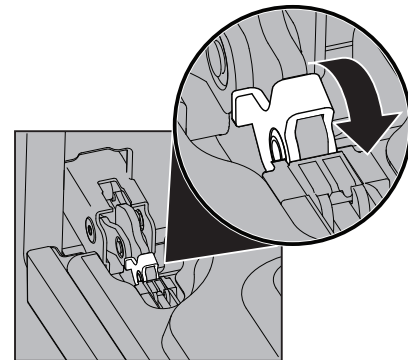


Figure 22: Door hinge lock

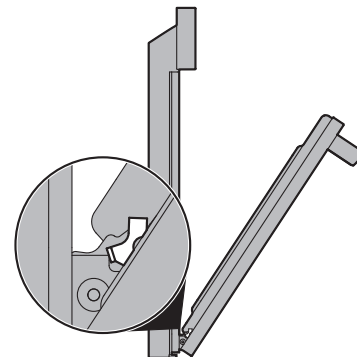


Figure 23: Removal position

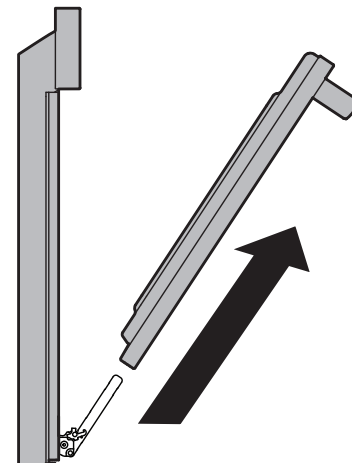







Figure 24: Remove door

52 BEFORE YOU CALL

Oven Baking

For best cooking results, preheat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies, pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles. The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

Baking Problems and Solutions		
Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom. 	Cookies and biscuits put into oven before oven is preheated.	Allow oven to preheat to desired temperature before placing food in oven. Choose pan sizes that will permit at least 2" of air space
Cakes too dark on top or bottom 	Cakes put in oven before oven is preheated. Rack position too high or too low. Oven too hot.	Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven. Use proper rack position for baking needs. Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended.
Cakes not done in center 	Oven too hot. Incorrect pan size. Pan not centered in oven. Glass cookware slow heat conductor.	Set oven temperature 25°F (13°C) lower than recommended. Use pan size suggested in recipe. Use proper rack position and place pan so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan. Reduce temperature and increase cook time or use shiny bakeware.
Cakes not level. 	Oven not level. Pan too close to oven wall or rack overcrowded. Pan warped. Oven light left on while baking.	Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the oven. Use proper rack position and place pan so there are at least 2" (5.1 cm) of space on all sides of pan. Do not use pans that are dented or warped. Do not leave the oven light on while baking.
Foods not done when cooking time is over. 	Oven too cool. Oven overcrowded. Oven door opened too frequently.	Set oven temperature 25°F (13°C) higher than suggested and bake for the recommended time. Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. Open oven door only after the shortest recommended baking time.

Let us help you troubleshoot your concern! This section will help you with common issues. If you need us, visit our website, chat with an agent, or call us. We may be able to help you avoid a service visit. If you do need service, we can get that started for you!

1-800-374-4432 (United States)
Frigidaire.com

1-800-265-8352 (Canada)
Frigidaire.ca

Problem	Cause / Solution
Entire appliance does not operate	Appliance not connected. Make sure power cord is plugged properly into outlet. Check your fuse box or breaker box to make sure the circuit is active. Electrical power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service outage information.

Oven Problems	
Problem	Cause / Solution
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Use proper oven rack position. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Preheat the oven to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. See "Adjust Oven Temperature (UPO)" on page 24 if you feel the oven is too hot or too cool.
Flames inside oven or smoking from oven vent.	Excessive spills in oven. Grease or food spilled onto the oven bottom or oven cavity. Wipe up excessive spills before starting the oven. If flames or excessive smoke are present when using broil, see "Setting Broil" on page 29.
Oven smokes excessively when broiling.	Incorrect setting. Follow the "Setting Broil" on page 29. Meat too close to the broil element or burner. Reposition the broil pan to provide proper clearance between the meat and broil element or burner. Remove excess fat from meat. Cut remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into lean. Grease build up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Grease or food splatters will cause excessive smoking.
Oven control panel beeps and displays any F or E code error.	Oven control has detected a fault or error condition. To clear the error, press the OFF key on the control panel. Once the error code is cleared, try the bake or broil function. If the F or E code error repeats, turn off the power to appliance, wait 5 minutes, and then repower the appliance. Set the clock with correct time of day. Try the bake or broil function again. If the fault recurs, press the OFF key to clear.
Oven portion of appliance does not operate.	Be sure the regulator gas valve is turned to ON. See installation instructions. The time of day is not set. The clock must be set in order to operate the oven. See "Setting the Clock" on page 23. Be sure the oven controls are set properly for the desired function. See "Setting Oven Controls" on page 21 and review instructions for the desired cooking function in this manual or see "Entire appliance does not operate." in this checklist.
Convection fan does not rotate.	Oven door is open. The convection fan will turn off if the oven door is opened when convection is active. Close the oven door. On gas models, the convection fan will begin to rotate about 6 minutes into the preheating process.

54 BEFORE YOU CALL

Cooktop Problems	
Problem	Cause / Solution
Surface element is too hot or not hot enough.	Incorrect surface control setting. Adjust power level setting.
Surface element does not heat or does not heat evenly.	Be sure the correct surface control knob is turned on for the element needed. Cookware is light weight or warped. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy and medium-weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Areas of discoloration with metallic sheen on cooktop surface.	Mineral deposits from water and food. Remove them using cooktop cleaning creme applied to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or hardened soils between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure the cooktop surface and bottoms of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. Cookware with a rough bottom was used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on the cooktop.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on the cooktop surface. Apply cooktop cleaning creme to the ceramic surface. Buff with a non-abrasive cloth or sponge. For more information, see "Cooktop Maintenance" on page 48.
Brown streaks or specks on cooktop surface.	Boil overs are cooked onto the surface. When cooktop is cool, use a razor blade scraper to remove soil. For more information see "Cooktop Maintenance" on page 48.

Self-Clean Problems	
Problem	Cause / Solution
Self clean does not work.	Oven control not set properly. See "Self Clean" on page 44.
Oven racks discolored or do not slide easily.	Oven racks left in oven cavity during self clean. Remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean by using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.
Soil not completely removed after self clean.	<p>Self clean was interrupted. Review instructions on "Self Clean" on page 44.</p> <p>Excessive spills on oven bottom. Remove excessive spills before starting self clean.</p> <p>Failure to clean soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket, and the small area at the front center of the oven bottom. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before starting the self-cleaning cycle. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.</p>
The oven control display shows "SPr" and self-clean is not working.	The cooktop should not be used during a self-clean cycle. On some models, turning on any cooktop surface burner will cause the clean cycle to cancel. If the clean cycle is canceled, the oven control display will show "SPr" for 5 seconds. The oven door will remain locked until the oven has cooled down below cleaning temperature. If the oven is below cleaning temperature, the user can start another clean cycle immediately. If the oven is in cleaning temperature range, another self-clean cycle can be set once the door unlocks (up to 4 hours).

Other Problems	
Problem	Cause / Solution
Appliance is not level.	<p>Be sure the floor is level, strong, and stable enough to adequately support the range.</p> <p>If the floor is sagging or sloping, contact a carpenter to correct the situation.</p> <p>Poor installation. Place the oven rack in the center of the oven. Place a level on the oven rack. Adjust the leveling legs at the base of the appliance until the rack is level.</p> <p>Kitchen cabinet alignment may make range appear not level. Be sure cabinets are square and have sufficient room for appliance clearance.</p>
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<p>Cabinets not square or are built in too tightly. Contact the builder or installer to make the appliance accessible.</p> <p>Carpet interferes with appliance. Provide sufficient space so the appliance can be lifted over carpet. Installation over carpet is not advised. See the installation instructions for guidelines specific to your appliance.</p>
Oven light does not work.	Be sure the oven light is secure in the socket. See "Replacing the Oven Light" on page 50.

56 WARRANTY

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of purchase, Electrolux will pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance that prove to be defective in materials or workmanship when such appliance is installed, used and maintained in accordance with the provided instructions.

Exclusions

This warranty does not cover the following:

1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products purchased "as-is" are not covered by this warranty.
5. Food loss due to any refrigerator or freezer failures.
6. Products used in a commercial setting.
7. Service calls which do not involve malfunction or defects in materials or workmanship, or for appliances not in ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
8. Service calls to correct the installation of your appliance or to instruct you how to use your appliance.
9. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it is shipped from the factory.
10. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters, water filters, other consumables, or knobs, handles, or other cosmetic parts.
11. Surcharges including, but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas, including the state of Alaska.
12. Damages to the finish of appliance or home incurred during installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.
13. Damages caused by: services performed by unauthorized service companies; use of parts other than genuine Electrolux parts or parts obtained from persons other than authorized service companies; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW, BUT NOT LESS THAN ONE YEAR. ELECTROLUX SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

If You Need Service

Keep your receipt, delivery slip, or some other appropriate payment record to establish the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. Service under this warranty must be obtained by contacting Electrolux at the addresses or phone numbers below.

This warranty only applies in the USA and Canada. In the USA, your appliance is warranted by Electrolux Major Appliances North America, a division of Electrolux Home Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Obligations for service and parts under this warranty must be performed by Electrolux or an authorized service company. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

USA
1-800-374-4432
Frigidaire
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

FRIGIDAIRE

Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

FRIGIDAIRE®

welcome home

Our home is your home. Visit us if you need help with any of these things:



owner support



accessories



service



registration

(See your registration card for more information.)

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352



GAMME ÉLECTRIQUE

utilisation et entretien

Introduction	2	Avant de régler les commandes de four	20
Importantes mesures de sécurité	3	Réglage des commandes du four	21
Conseils de cuisson	10	Entretien et nettoyage	49
Avant l'utilisation des éléments de surface	13	Avant de faire appel au service après-vente	55
Réglage des commandes de la surface de cuisson	17	GARANTIE	60

2

INTRODUCTION

Bienvenue dans notre *famille*

Merci d'avoir amené Frigidaire chez vous! Nous considérons que votre achat marque le début d'une longue relation avec nous autres.

Ce manuel est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour une référence rapide. Si quelque chose ne vous semble pas correct, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Des FAQ, des conseils utiles et des vidéos, des produits de nettoyage ainsi que des accessoires de cuisine et domestiques sont disponibles sur www.frigidaire.com.

Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrions peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin de service, nous pouvons vous aider.

Faisons-le officiel! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Conservez les informations de votre produit ici pour qu'il soit facile à trouver.

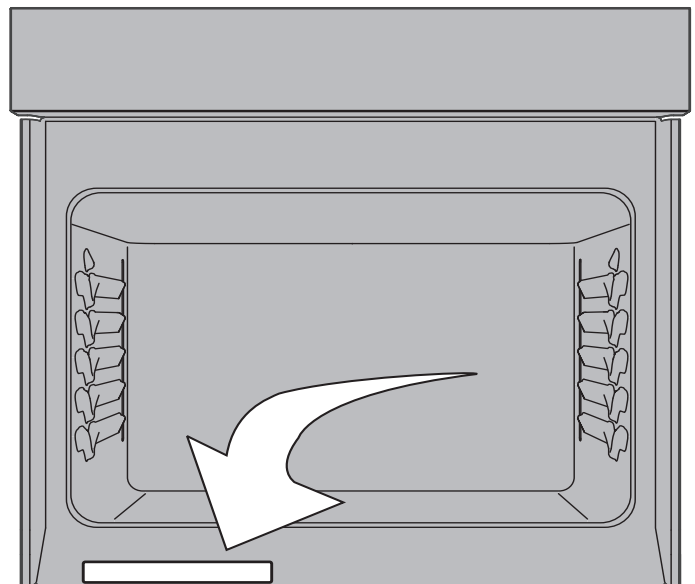
Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Liste de contrôle d'installation

- Lisez toutes les consignes de sécurité au début de votre manuel d'utilisation et d'entretien.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de votre appareil avant de faire cuire des aliments.
- Vérifiez que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- Essayez l'intérieur de la cavité du four avec un chiffon humide.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur les côtés des grilles du four pour qu'elles glissent en douceur.
- Réglez l'horloge. Voir (page 22) pour les instructions.
- Testez tous les éléments de surface/brûleurs pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement (page 17).
- Avant de faire cuire des aliments, allumez le four à 177 °C (350 °F) pendant 30 minutes (page 27). Certains bruits et odeurs seront générés lors du premier cycle de cuisson; cela est normal.
- N'oubliez pas d'effectuer l'enregistrement de votre produit!



Emplacement du numéro de série


Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce guide contient des instructions et des symboles importants concernant la sécurité. Veuillez porter une attention particulière à ces symboles et respecter toutes les directives.

Ne tentez pas d'installer ou d'utiliser votre appareil avant d'avoir lu les mesures de sécurité contenues dans ce manuel. Ces mesures de sécurité sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque.

Les avertissements et consignes importantes contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations et conditions potentielles. Faites preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, l'entretien et l'utilisation de l'appareil.

DÉFINITIONS

 Ce symbole signale un avertissement concernant la sécurité. Il sert à vous mettre en garde contre les risques potentiels de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter les risques de blessures ou de mort.

AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANTE

Fournit des renseignements sur l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou tout autre renseignement important qui n'implique aucun danger.

REMARQUE

Indique une note brève et informelle qui sert à rafraîchir la mémoire ou à titre de référence.

AVERTISSEMENT

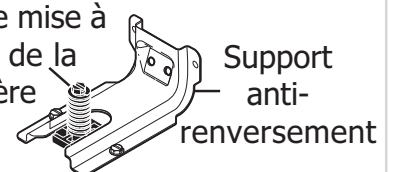
Risque de basculement



- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et en décéder.
- Vérifiez que le dispositif anti-renversement a été fixé au plancher ou au mur.
- Assurez-vous d'enclencher le dispositif anti-renversement lorsque la cuisinière est déplacée sur le plancher ou contre le mur.
- Ne faites pas fonctionner la cuisinière si le dispositif anti-renversement n'est pas en place et enclenché.
- Le non-respect de ces instructions peut causer des blessures fatales ou de graves brûlures aux enfants et aux adultes.



Pied de mise à niveau de la cuisinière



Support anti-renversement

Pour vérifier si le support anti-renversement est correctement installé, attrapez le bord arrière de la cuisinière à deux mains. et essayez doucement de faire basculer la cuisinière vers l'avant. Lorsque le support est correctement installé, la cuisinière ne doit pas basculer vers l'avant.

4

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANTE

Lisez et respectez les instructions et les mises en garde qui suivent pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Enlevez tout le ruban adhésif et les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage ni toute autre indication fixée à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du numéro de série et de modèle.

Les températures froides peuvent endommager le système électronique. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou s'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été soumis à des températures de plus de 0 °C (32 °F) pendant au moins 3 heures avant de le mettre en marche.

Tous les matériaux utilisés dans la construction des armoires, des enceintes et des supports entourant le produit doivent avoir une température supérieure à 200 °F (94 °C).

Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant les pieds de mise à niveau, des panneaux, des protège-fils, des supports ou des vis anti-basculement, ou toute autre pièce.

Ayez toujours un extincteur à mousse à la vue et facilement accessible près de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Évitez tout risque d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas de rallonge électrique ni de fiche d'adaptation et n'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

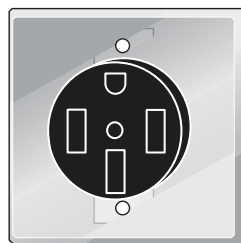
Installation : l'appareil doit être installé et mis à la terre de manière adaptée, par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installez l'appareil conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54 et du National Electrical Code NFPA No. 70, et en accord avec les exigences du code électrique local. Au Canada, installez l'appareil conformément aux dernières éditions des normes CAN/CGA B149.1, CAN/CGA B149.2 et CSA Standard C22.1, du Code électrique canadien Partie 1 et aux exigences du code électrique local. Installez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies dans la documentation livrée avec l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre. Pour un maximum de sécurité, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à un boîtier de raccordement soumis à une tension adaptée, doit être correctement polarisé et mis à la terre et doit être protégé par un disjoncteur, conformément aux codes locaux.

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de demander à un électricien qualifié d'installer une prise murale adéquate ou un boîtier de raccordement adapté et correctement mis à la terre. Il incombe au consommateur de contacter un installateur qualifié pour vérifier que l'installation électrique est adéquate et répond aux normes et règlements locaux.



Cordon d'alimentation muni d'une fiche à quatre broches avec mise à la terre



Prise murale mise à la terre de 240 V

Consultez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Rangement à l'intérieur ou sur l'appareil- Les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés dans un four ou un micro-ondes, près des brûleurs ou des éléments de surface ou dans le tiroir chauffant ou le tiroir de stockage (le cas échéant). Cela inclut les articles en papier, en plastique et en tissu comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les chiffons, ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur l'appareil ou à proximité de celui-ci.

Ne pas laisser les enfants sans surveillance - Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en marche. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil, notamment le tiroir de rangement, le tiroir-gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.

Ne stockez pas d'objets susceptibles de susciter l'intérêt des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de la cuisinière. Les enfants risquent de se blesser gravement en essayant d'attraper ces objets.

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut suffire pour faire basculer le four et entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert qui est chaud peut causer des brûlures.

6

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cet appareil peut causer de graves blessures et endommager l'appareil.

Ne couvrez jamais les fentes, les trous ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec un matériau comme du papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut retenir également la chaleur, pouvant causer un risque d'incendie.

N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur indépendant pour chauffer une pièce. Cela entraîne un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe de l'appareil.



ATTENTION

Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, surveillez-en attentivement la cuisson. La graisse peut s'enflammer si elle devient trop chaude.

Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse. Couvrez le feu avec un couvercle de poêle ou utilisez du bicarbonate de soude.

Utilisez des maniques sèches. Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des surfaces de cuisson chaudes. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais.



ATTENTION

Ne réchauffez pas de contenants fermés. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ni flottants lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

Ne touchez pas les brûleurs ou les éléments de surface ou les zones à proximité, les surfaces intérieures du four ou encore le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones situées près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ces zones et ne laissez pas vos vêtements ni d'autres produits inflammables entrer en contact avec celles-ci, avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson, les surfaces orientées vers la table de cuisson, les ouvertures de l'évent du four, la porte et le hublot du four.

N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne, arrêtez toujours l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments de surface électriques peuvent se remettre en marche. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À RADIANT

Sachez quels boutons ou commandes tactiles correspondent à chaque zone de cuisson. Placez un ustensile contenant des aliments sur la zone de cuisson avant de la mettre en marche. Éteignez la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.

Les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas être orientées au-dessus d'un autre élément de surface. Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux et de renversement causés par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée des ustensiles doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des autres zones de cuisson.

Utilisez des ustensiles de bonne dimension : cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de surface de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et dont la dimension correspond à la taille de l'élément de surface. L'utilisation d'un ustensile adéquat sur la zone de cuisson améliore l'efficacité de la cuisson.

Ustensiles émaillés : en raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou d'autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

L'utilisation d'ustensiles inadéquats risque de briser ces derniers en raison des variations soudaines de température. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation d'ustensiles de cuisson sur une surface de cuisson.

Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent causer de la fumée et les renversements de graisse peuvent s'enflammer. Une casserole qui s'est vidée lors de la cuisson peut s'endommager et endommager la table de cuisson.

N'utilisez pas de grille à rôtir conçue pour une lèchefrite sur la table de cuisson. La grille à rôtir n'est pas conçue pour une utilisation sur la table de cuisson. Ceci pourrait causer un incendie.

Lorsque vous faites flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer et entraîner un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez soigneusement la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Évitez de gratter la table de cuisson en vitrocéramique au moyen d'objets tranchants.

8

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium, des revêtements de four de marché secondaire ou tout autre matériau ou dispositif sur la sole, les grilles ou toute autre pièce de l'appareil. Utilisez du papier d'aluminium uniquement pour la cuisson, selon les recommandations, par exemple pour recouvrir les aliments ou protéger les plats. Toute autre utilisation de revêtements protecteurs ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie ou de court-circuit.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, la porte du four inférieur ou le tiroir chauffant (sur certains modèles). Tenez-vous sur le côté de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four et que ce dernier est chaud. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant d'en retirer ou d'y placer des aliments.

Ne bloquez pas les conduits de ventilation du four. Si vous touchez les surfaces de cette zone lorsque le four est en marche, vous risquez de vous brûler gravement. Ne placez pas d'articles en plastique ni d'articles sensibles à la chaleur sur ou près de l'évent du four. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer.

Installation des grilles de four : disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, évitez que les maniques entrent en contact avec les éléments chauds ou les brûleurs du four. Utilisez des maniques et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Retirez tous les ustensiles de cuisson qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.

Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans sa grille. Les lèchefrites et les grilles de lèchefrite permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le gril. Évitez de recouvrir la grille de la lèchefrite de papier d'aluminium; la graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

Ne cuisez jamais d'aliment sur la sole du four. Utilisez toujours un plat ou moule approprié et employez toujours les grilles du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL



ATTENTION

Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil a refroidi. Vous pouvez vous brûler en nettoyant un appareil chaud.

Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts graisseux présents dans le ventilateur peuvent s'enflammer.

Suivez toujours les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de produits nettoyants et d'aérosols. Les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre. Respectez les instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la hotte.

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LES
FOURS AUTONETTOYANTS****ATTENTION**

Avant de lancer l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, les aliments, les ustensiles et les plats du four, du tiroir de stockage ou du tiroir chauffant (le cas échéant). Retirez les grilles du four, sauf indication contraire.

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.

N'utilisez pas de revêtement protecteur pour tapisser le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four commercial à moins qu'il ne soit certifié pour une utilisation dans un four autonettoyant.

Utilisez le cycle d'autonettoyage uniquement pour nettoyer les pièces indiquées dans ce manuel.

Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR
L'ENTRETIEN ET LA MAINTENANCE**

Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil, sauf sur recommandation spécifique dans les manuels. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager l'appareil.

En cas de problème ou de situation que vous ne parvenez pas à résoudre, contactez le fournisseur, distributeur, technicien de maintenance ou fabricant.

Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation agréé. En cas d'urgence, sachez comment couper l'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la boîte de fusibles ou du disjoncteur.

Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez l'appareil au rebut.

Ne touchez pas à l'ampoule du four avec un chiffon humide lorsque l'ampoule est chaude. Cela pourrait casser l'ampoule. Manipulez les lampes halogènes (le cas échéant) avec des serviettes en papier ou des gants souples. Débranchez l'appareil ou coupez son alimentation électrique avant de retirer et de remplacer l'ampoule.



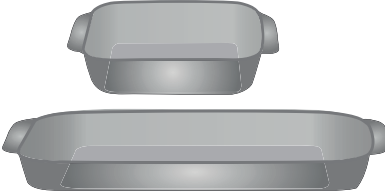
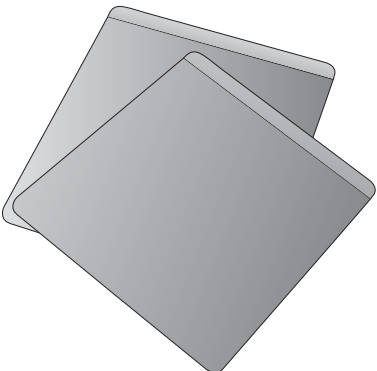
**AVERTISSEMENT**

Résidents de Californie: pour obtenir des renseignements sur le cancer et les problèmes de reproduction, visitez www.P65Warnings.ca.gov

10 CONSEILS DE CUISSON

Ustensiles de pâtisserie

Le matériau de fabrication des ustensiles de pâtisserie affecte la répartition et le transfert rapide et uniforme de la chaleur du plat aux aliments.

Matériau	Caractéristiques	Recommandations
<p>Ustensiles de pâtisserie brillants</p> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie brillants en aluminium ou en matériau non revêtu sont idéals pour une cuisson uniforme. Ils conviennent à tous les produits de boulangerie et pâtisseries</p>	<p>Les températures et durées de cuisson recommandées sont fondées sur l'utilisation d'ustensiles de pâtisserie brillants.</p>
<p>Ustensiles de pâtisserie foncés</p> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie foncés cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p>	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles foncés.</p>
<p>Ustensiles en verre</p> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie en verre cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p> <p>Les plats en verre sont pratiques; ils permettent de cuire, de servir et de ranger les aliments.</p>	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles en verre.</p>
<p>Ustensiles de pâtisserie à isolation thermique</p> 	<p>Les ustensiles de pâtisserie à isolation thermique cuisent à plus haute température que les plats brillants.</p> <p>Ils sont conçus pour la cuisson dans les fours au gaz.</p>	<p>Augmenter la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) avec les ustensiles à isolation thermique.</p>

Conditions de cuisson

Les conditions de votre cuisine affectent la performance de cuisson de votre électroménager.

Condition	Caractéristiques	Recommandations
Les ustensiles de pâtisserie vieillissants	Les ustensiles se décolorent en vieillissant; on devra peut-être réduire quelque peu la durée de cuisson.	les aliments sont trop brunis ou trop cuits, utiliser la durée minimale de cuisson de la recette ou inscrite sur l'emballage. Si les aliments ne sont pas assez brunis ou pas assez cuits, utiliser la durée maximale de cuisson de la recette ou inscrite sur l'emballage.
En haute altitude	L'air est plus sec et la pression est plus faible. L'eau bout à moindre température et les liquides s'évaporent plus rapidement. Les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire. La pâte peut lever plus rapidement.	Il est nécessaire d'ajuster la température, la durée de cuisson ou la recette selon le besoin. Augmenter la quantité de liquide de la recette. Augmenter la durée de cuisson. Couvrir le plat pour empêcher l'évaporation. Augmenter la durée de cuisson ou la température du four. Réduire la quantité de bicarbonate ou de poudre à lever. Réduire le temps de levée ou dégonfler la pâte et laisser lever deux fois.

Résultats de cuisson

Des mises au point minimales peuvent solutionner les problèmes de cuisson des aliments qui ne sont pas à votre goût.

Résultats	Recommandations
Nourriture pas assez brunie	Utiliser la durée moyenne ou maximale de cuisson de la recette ou de l'emballage.
Nourriture trop brunie	Utiliser la durée minimale de cuisson de la recette ou de l'emballage.

Trucs de cuisson

Voir ces trucs supplémentaires pour obtenir de meilleurs résultats de votre électroménager.

Trucs de cuisson	Recommandations
Cuisson	
Disposition des grilles	Suivre les instructions dans "Setting Oven Controls" commençant à page 13. Placer une grille unique de façon à ce que les aliments se retrouvent au centre du four.
Préchauffer	Bien préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les biscuits, les gâteaux, galettes ou le pain. Mettre les aliments immédiatement après le bip.
Vérifier les aliments	Allumer la lampe de four pour vérifier les aliments par la vitre. Ouvrir la porte réduit les résultats de cuisson de la cuisson.
Cuisson ou cuisson par convection	La cuisson par convection est la meilleure à utiliser pour la cuisson sur plusieurs grilles. Pour de meilleurs résultats, voir page 28.
Disposition des aliments	Laisser au moins 5 cm (2 pouces) d'espace entre les ustensiles de pâtisserie pour une bonne circulation d'air.

12 CONSEILS DE CUISSON

Trucs de cuisson	Recommandations
Griller ou rôtir	
Lèche-frite	<p>Pour de meilleurs résultats de grillage, utiliser une lèche-frite avec une grille conçue pour éliminer les graisses, contribuer à éviter les éclaboussures et réduire la fumée. La lèche-frite récupère les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures.</p> <p>Si la lèche-frite et la grille ne sont pas fournies avec l'appareil ménager, ils peuvent être achetés sur frigidaire.com.</p>
Cuisson par convection	
Caractéristiques de la cuisson par convection	<p>La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur autour du four et des aliments. Elle brunit les aliments de façon plus uniforme et réduit les « points chauds » dans le four.</p> <p>La convection épargne vous fait gagner du temps si vous utilisez plusieurs grilles pour cuire plusieurs aliments à la fois.</p>
Cuisson pâtissière par convection	<p>Réduire la température de cuisson de 25 °F (13 ou 14 °C) de celle de la recette sauf si elle est écrite pour la cuisson par convection.</p> <p>Préchauffer le four pour obtenir les meilleurs résultats.</p>
Rôtir par convection	<p>Rôtir par convection est idéal pour la viande et ne nécessite pas de préchauffage pour la plupart des viandes et volailles.</p> <p>Il n'est pas conseillé de réduire la température de cuisson pour rôtir par convection. Respecter soigneusement les recommandations de votre recette en ce qui a trait à la température et à la durée de cuisson; ajuster la durée de cuisson si la recette ne mentionne pas la convection.</p> <p>Puisque rôtir par convection cuit plus rapidement, la durée de cuisson peut être réduite de 25 à 40 % selon le type de nourriture. Il est possible de réduire la durée de cuisson jusqu'à 25 % de la période conseillée dans une recette normale; vérifier les aliments à ce point. Le cas échéant, augmenter la durée de cuisson jusqu'à l'obtention des résultats attendus.</p> <p>Utiliser une sonde de cuisson si disponible. Les sondes sont disponibles dans la plupart des épiceries et des quincailleries.</p> <p>Disposer les grilles de façon à ce que les gros morceaux de viande et la volaille soient placés sur la plus basse grille du four.</p> <p>Ne pas couvrir les aliments pour la cuisson à sec; cela empêche la viande de brunir convenablement.</p> <p>Utiliser une lèche-frite et une grille ou une grille à rôtir pour la cuisson des viandes. La lèche-frite attrape les déversements de graisse et la grille prévient les éclaboussures de graisse. Si vous ne possédez pas ces accessoires, on peut les acheter chez Frigidaire.com</p>

À propos des surfaces de cuisson en céramique

La surface de cuisson en vitrocéramique dispose d'éléments de chauffage en dessous de la surface de verre. Les dessins sur la surface cuisson en céramique décrivent l'emplacement des éléments situés en dessous. Toujours agencer la taille de la casserole avec le dessin sur la surface de cuisson. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine à fond plats.

Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, appliquer une crème nettoyante de surface de cuisson en céramique (disponible dans la plupart des quincailleries, les épiceries et les magasins à grande surface) à la surface en céramique. Essuyer et polir avec un essuie-tout propre. Il sera ainsi plus facile de la nettoyer lorsqu'elle sera souillée par la cuisson. Les crèmes nettoyantes laissent un fini protecteur sur la vitre qui préviennent les égratignures et les abrasions.

Le type et la taille de plats de cuisson, le nombre d'éléments de surface allumés et leurs réglages ont une incidence sur la quantité de chaleur qui va s'étendre à des zones situées

au-delà de l'élément de surface. Les zones entourant les éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

IMPORTANT

- La surface de cuisson ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou surface de travail.
- Échapper des objets durs ou lourds sur la surface de cuisson peut la fissurer.
- Il est déconseillé de placer les aliments directement sur la surface de cuisson (sans un ustensile de cuisine) ; le nettoyage qui suivra sera long et difficile. Les aliments peuvent produire de la fumée et présentent un risque d'incendie potentiel.
- Toujours soulever les ustensiles de cuisine avant de les déplacer sur la surface de cuisson en vitrocéramique. Tout ustensile de cuisine à fond rugueux ou sale peut égratigner la surface de cuisson en céramique. Toujours commencer par nettoyer les ustensiles de cuisine.

À propos des éléments de surface à rayonnement

La température s'élève graduellement et uniformément. L'élément rougit avec l'augmentation de la température. L'élément s'éteint et se rallume pour maintenir la température préréglée. L'élément de chauffage conserve suffisamment de chaleur pour maintenir une chaleur constante et uniforme pendant la période de relâche du cycle.

Pour une cuisson efficace, éteindre l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer la cuisson.

ATTENTION

- Les éléments peuvent sembler s'être refroidis après avoir été éteints. Les éléments peuvent être encore chauds, et occasionner des brûlures s'ils sont touchés avant d'avoir refroidi.
- Éviter de déposer des objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de l'élément.

IMPORTANT

Ne pas placer de papier d'aluminium ou tout autre matériel qui peut fondre sur la surface de cuisson en céramique. Si ces éléments fondent, ils peuvent irrémédiablement endommager la surface de cuisson en céramique.

REMARQUE

- Les éléments à rayonnement ont un limiteur qui leur permet de continuer le cycle marche/arrêt, même lorsque réglés sur HI (intense). Cela prévient le dommage à la surface en vitrocéramique. Le cyclage des éléments à rayonnement réglés sur <HI>(haute intensité) est normal. Il peut se produire lorsque le plat de cuisson est trop petit pour l'élément à rayonnement ou si le fond du plat n'est pas plat.
- Lire attentivement les instructions détaillées pour le nettoyage "Care and Cleaning" des surfaces de cuisson en vitrocéramique et "Before You Call" la liste de contrôle du Mode d'emploi et d'entretien.

14 AVANT L'UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Utiliser les ustensiles de cuisine appropriés

La taille et le type d'ustensiles de cuisine utilisés auront une influence sur la température nécessaire pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Veiller à suivre les recommandations pour l'utilisation des ustensiles de cuisine comme illustré dans Figure 1 et Figure 2.

Vérifier sa planéité en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole (voir Figure 1). Les ustensiles de cuisine doivent avoir des fonds plats qui sont bien en contact avec toute la surface de l'élément de chauffage (voir Figure 2).

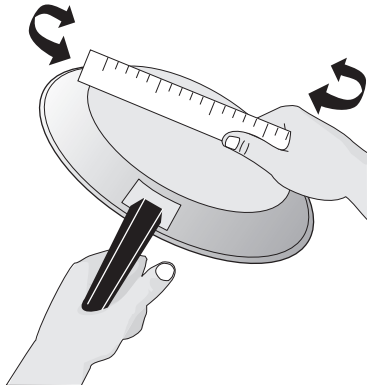


Figure 1: Mise à l'essai des ustensiles de cuisine

<ul style="list-style-type: none">• Fond plat et côtés droits.• Couvercles bien ajustés.• Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile. Le poids de l'ustensile est bien réparti.• La dimension des ustensiles correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la grandeur de l'élément de surface.• Fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur.• Facile à nettoyer.• Faites toujours correspondre le diamètre de l'ustensile à la grandeur de l'élément.	<ul style="list-style-type: none">• Ustensile courbé ou gauchi. <ul style="list-style-type: none">• L'ustensile dépasse le cercle de la zone de cuisson de plus d'un demi-pouce ou 12 mm. <ul style="list-style-type: none">• Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile. <ul style="list-style-type: none">• Le diamètre de l'ustensile est plus petit que la surface de cuisson marquée sur la table de cuisson.

Table 1: Ustensiles de cuisine appropriés

Types de matériel

Le matériel de cuisine détermine comment la chaleur est rapidement et uniformément transférée de l'élément de surface au fond de l'ustensile. Les matériaux les plus populaires sont :

- Aluminium - un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments la feront foncer (l'aluminium anodisé résiste aux taches et piqûres). Si on laisse des casseroles d'aluminium glisser sur la surface de cuisson en céramique, elles laissent parfois des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Enlever immédiatement ces marques.
- Cuivre - un excellent conducteur thermique ; il se décolore facilement (voir aluminium).
- Acier inoxydable - un mauvais conducteur thermique ; donne une cuisson inégale. Durable, facile à nettoyer, il résiste aux taches.
- Fonte - un mauvais conducteur thermique ; toutefois, elle conserve très bien la chaleur. Cuit uniformément une fois la température de cuisson atteinte. Si on laisse des casseroles en fonte glisser sur la surface de cuisson en céramique, elles laissent parfois des marques métalliques qui ressemblent à des égratignures. Enlever immédiatement ces marques.
- Porcelaine-émail sur métal - les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement de porcelaine émaillée doit être lisse pour éviter d'égratigner la surface de cuisson en céramique.
- Verre - un mauvais conducteur thermique. Déconseillé pour les surfaces de cuisson en céramique ; peut égratigner le verre.

➔ IMPORTANT

Éviter de placer des ustensiles vides en aluminium, en verre ou en porcelaine émaillée sur les surfaces de cuisson en céramique. Le point de fusion des ustensiles de cuisine fabriqués avec ces matériaux est atteint rapidement, surtout si laissés vides ; ils peuvent adhérer aux surfaces de cuisson en céramique. Si l'ustensile fond, il peut endommager la surface de cuisson. Suivre toutes les recommandations du fabricant pour l'utilisation et l'entretien des ustensiles de cuisine.

➔ IMPORTANT

Ne placez JAMAIS ou ne chevauchez pas un ustensile de cuisine sur deux zones de cuisson différentes en même temps. Une utilisation incorrecte peut endommager la table de cuisson.

Types d'éléments à rayonnement pour les surfaces de cuisson en céramique

Les cercles sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique délimitent l'emplacement des éléments situés en dessous. Les éléments de votre surface de cuisson varient selon le modèle.

- Un seul élément radiant a un cercle. Certains modèles ont un grand élément < Simmer to Boil > pour les grandes marmites.
- Un élément à rayonnement double est représenté par 2 cercles. L'élément à rayonnement double peut être réglé pour n'utiliser que le plus petit élément intérieur ; les éléments intérieur et extérieur peuvent également être réglés à la fois pour chauffer ensemble et représenter une plus grande surface.
- Les éléments doubles permettent plus de flexibilité avec la taille d'une batterie de cuisine
- Un élément <Keep Warm>(garder au chaud) (certains modèles) est représenté par un petit cercle. Il sert à garder les aliments au chaud après la cuisson. L'élément «garder au chaud» n'est pas conçu pour la cuisson des aliments.

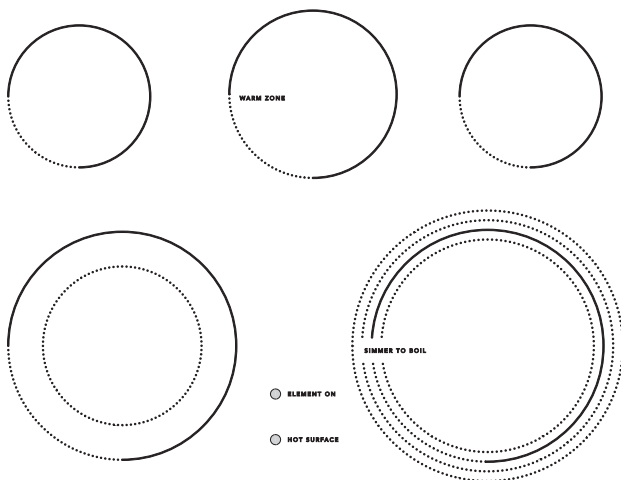


Figure 3: Éléments à rayonnement

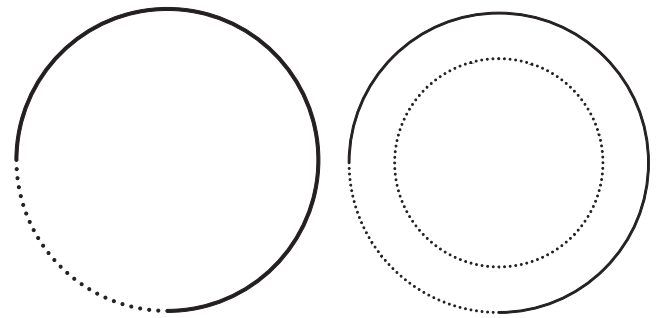


Figure 2: Éléments à rayonnement simple, double et triple

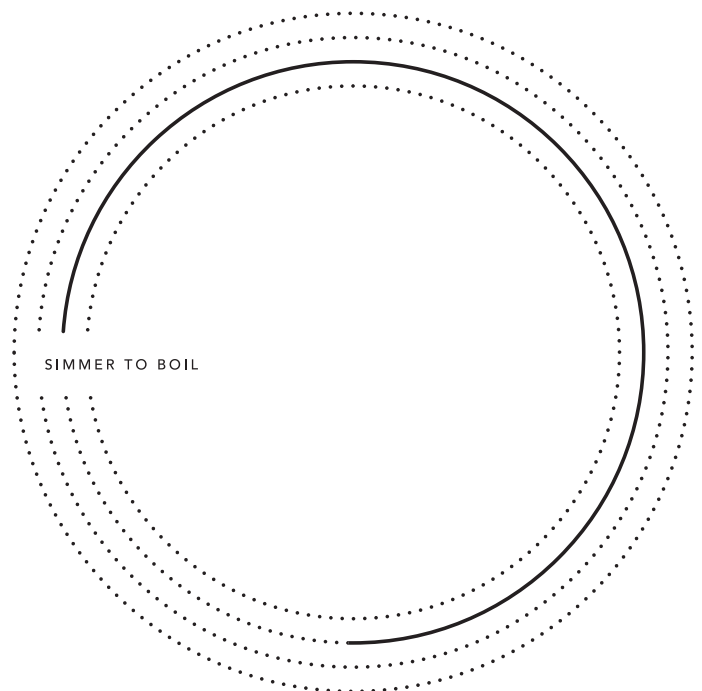


Figure 4: Grand élément à rayonnement simple

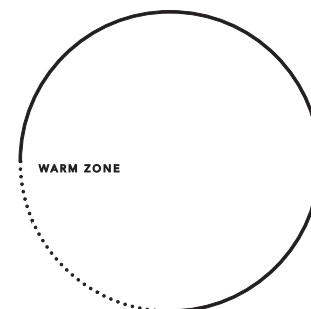
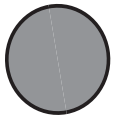


Figure 5: < Warm Zone > (zone chaude)

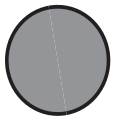
Témoins lumineux <On>(allumé) et <Hot Surface> (surface chaude)

Le témoin <On>(allumé) s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont sous tension. Un coup d'œil rapide sur ce témoin en fin de cuisson est un moyen facile de s'assurer que tous les éléments de surface sont éteints.

Le témoin <Hot Surface> (surface chaude) s'allume lorsque l'élément est suffisamment chaud pour occasionner des brûlures ; il demeure allumé après la mise hors tension jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à une température sûre.



ELEMENT ON



HOT SURFACE

Figure 6: Témoins lumineux <On>(allumé) et témoins lumineux <Hot Surface> (surface chaude)

Mise en conserve à la maison

S'assurer de lire et de respecter l'ensemble des points suivants lors de la mise en conserve domestique avec votre appareil ménager. Vérifier auprès du site Web du ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) et s'assurer de lire toutes les informations dont ils disposent et suivre leurs recommandations pour la mise en conserve à la maison.

- Utiliser uniquement une marmite de mise en conserve à fond complètement plat et sans crêtes qui rayonnent à partir du centre. Un fond plat répartit la chaleur de façon plus uniforme. Vérifier le fond de la marmite avec une équerre.
- Veiller à ce que le diamètre de la marmite de mise en conserve ne dépasse pas la largeur de la grille de plus de 25 mm (1 po).
- Il est conseillé d'utiliser une marmite de mise en conserve de plus petit diamètre sur un serpentin électrique et sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique; veiller à bien centrer la marmite sur la grille du brûleur.
- Commencer par de l'eau chaude du robinet pour porter rapidement l'eau à ébullition.
- Utiliser d'abord le réglage le plus élevé pour porter l'eau à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, baisser le feu à son réglage le plus bas possible pour maintenir l'ébullition.
- Cuisiner uniquement des recettes éprouvées et suivre soigneusement les instructions. Les dernières informations sur la mise en conserve sont disponibles auprès du Cooperative Agricultural Extension Service américain ou chez le fabricant des pots de conserve.
- Il est préférable de mettre de petites quantités en conserve et de garder la charge réduite.
- Éviter de laisser le bac à eau ou l'autoclave de mise en conserve sur une chaleur intense pendant une période prolongée.

Éléments de surface à rayonnement unique (tous les modèles)

Pour utiliser un élément à rayonnement unique :

1. Placer des ustensiles de cuisine de taille adéquate sur l'élément de surface.
2. Pousser et tourner le bouton de commande de surface dans un sens ou dans l'autre (Figure 1) pour obtenir la valeur souhaitée (reportez-vous au « Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement » au Tableau 1).
3. Lorsque la cuisson est terminée, éteindre l'élément de surface à rayonnement avant de retirer l'ustensile de cuisine.

Démarrer la majorité des cuissons sur un réglage élevé, puis revenir ensuite à un réglage plus bas pour terminer. Les boutons de commande de surface n'ont pas à être réglés exactement sur un point particulier. Utiliser les tableaux graphiques fournis à titre de guide et régler le bouton de commande selon les besoins (voir Figure 1).

Un halo rouge sur la surface de chauffage s'étendant au-delà de l'ustensile indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour la surface de cuisson.

Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement

Les réglages suggérés énumérés au Tableau 1 ci-dessous sont fondés sur une épreuve de cuisson avec des casseroles d'aluminium de calibre moyen et avec couvercles. Les paramètres varient avec d'autres types d'ustensiles.

Paramètres	Chaleur de cuisson
Feu vif (Hi - 9)	Démarrer la cuisson de la plupart des aliments, amener l'eau à ébullition, le grillage en lèchefrite
Feu moyen-vif (7 - 8)	Ébullition rapide, fritures, grande friture
Feu moyen (5 - 6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
	Maintenir une légère ébullition, cuire les sauces, épaissir les sauces, cuisson des légumes à la vapeur
Feu moyen-doux (2 - 4)	Terminer la cuisson, cuisson à l'étuvée, pocher
Feu doux (1)	Cuisson à basse température

Tableau 1: Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement

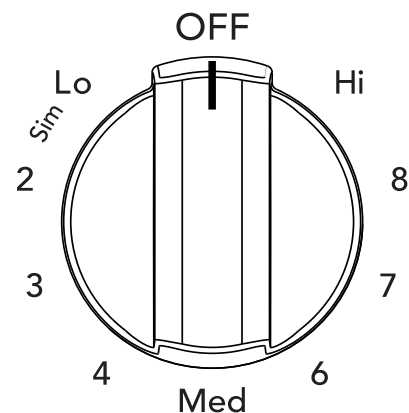


Figure 7: Bouton de commande d'un élément unique



ATTENTION

Les éléments de surface à rayonnement peuvent sembler s'être refroidis une fois éteints. Les surfaces de verre peuvent être encore chaudes et occasionner des brûlures si elles sont touchées avant d'avoir refroidi.

Éviter de déposer des objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de l'élément.

N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttage ou les bacs à réflecteur. Une installation incorrecte de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.





REMARQUE

- La taille et le type d'ustensile utilisé et la quantité de nourriture de cuisson ont une influence sur le réglage nécessaire à l'obtention des meilleurs résultats.
- Les témoins < On > s'allument si un ou plusieurs éléments sont sous tension. Un coup d'œil rapide sur ces témoins en fin de cuisson est un moyen facile de s'assurer que tous les boutons de commande sont éteints. Le témoin < Hot Surface > (surface chaude) restera allumé après que le bouton de commande soit placé en position < OFF > (FERMÉ); il reste allumé jusqu'à ce que la surface de chauffage ait refroidi suffisamment.

18 RÉGLAGE DES COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

Éléments de surface à rayonnement doubles (tous les modèles)

Les icônes autour du bouton indiquent quel ou quels éléments sont en fonction. Le symbole  indique le réglage de l'élément intérieur seulement. Le symbole  indique le réglage des deux éléments (intérieur et extérieur).

Pour utiliser un élément à rayonnement double :

1. Placer des ustensiles de cuisine de taille adéquate sur l'élément de surface.
2. Pousser et tourner le bouton de commande dans le sens horaire pour démarrer la cuisson avec les deux éléments (intérieur et extérieur). Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour les ustensiles de cuisine plus petits (voir Figure 2).
3. Lorsque la cuisson est terminée, éteindre l'élément de surface à rayonnement avant de retirer l'ustensile de cuisine.

Démarrer la majorité des cuissons sur un réglage élevé, puis revenir ensuite à un réglage plus bas pour terminer. Les boutons de commande de surface n'ont pas à être réglés exactement sur un point particulier. Utiliser les marques à titre de guide et régler le bouton de commande selon les besoins.

Un halo rouge sur la surface de chauffage s'étendant au-delà de l'ustensile indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour la surface de cuisson.

Il est possible de passer du réglage unique à double à tout moment au cours de la cuisson. Voir « Réglages suggérés pour l'élément de surface à rayonnement » à la page 9.

ATTENTION

- Les éléments de surface à rayonnement peuvent sembler s'être refroidis une fois éteints. Les surfaces de verre peuvent être encore chaudes et occasionner des brûlures si elles sont touchées avant d'avoir refroidi.
- Éviter de déposer des objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent pren
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttage ou les bacs à réflecteur. Une installation incorrecte de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

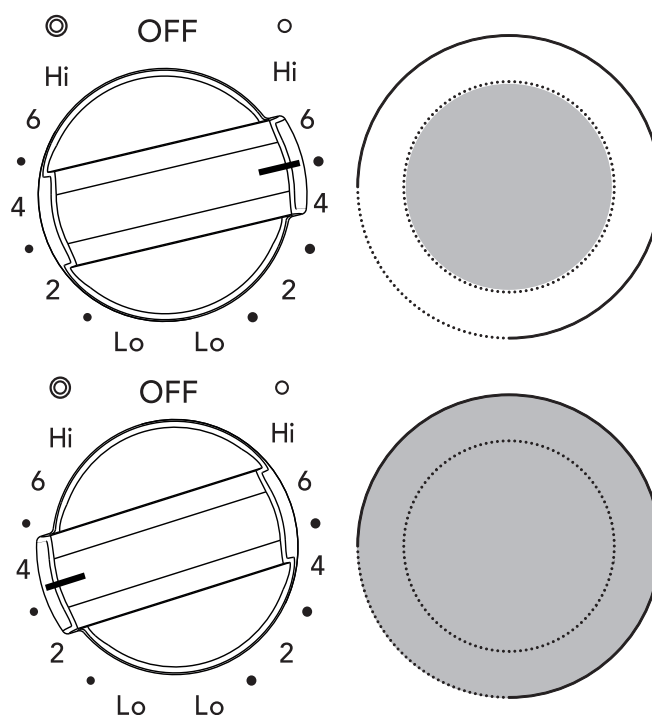


Figure 8: Réglage des boutons de commande pour élément double

IMPORTANT

Ne pas placer de papier d'aluminium ou tout autre matériel qui peut fondre sur la surface de cuisson en céramique. Si ces éléments fondent, ils peuvent irrémédiablement endommager la surface de cuisson en céramique.

REMARQUE

- La taille et le type d'ustensile utilisé et la quantité de nourriture de cuisson ont une influence sur le réglage nécessaire à l'obtention des meilleurs résultats.
- Les témoins < On > s'allument si un ou plusieurs éléments sont sous tension. Un coup d'œil rapide sur ces témoins en fin de cuisson est un moyen facile de s'assurer que tous les boutons de commande sont éteints. Le témoin < Hot Surface > (surface chaude) restera allumé après que le bouton de commande soit placé en position < OFF > (FERMÉ); il reste allumé jusqu'à ce que la surface de chauffage ait refroidi suffisamment.

< Warm Zone > (zone chaude) (certains modèles)

Utiliser la fonction Warm Zone (zone chaude) pour garder les aliments chauds.

Toujours commencer par des aliments chauds. Il est déconseillé de réchauffer des aliments froids sur la surface de réchaud. Tous les aliments placés sur surface de réchaud doivent être couverts avec un couvercle ou de papier d'aluminium pour en maintenir la qualité.

Pour obtenir les meilleurs résultats en réchauffant les pains ou les pâtisseries, le couvercle des plats de cuisson doit comprendre un orifice qui laissera l'humidité s'échapper. **Ne jamais utiliser de pellicule plastique pour couvrir les aliments. La pellicule plastique va fondre sur la surface; elle sera impossible à nettoyer par la suite.** N'utiliser que des plats et des ustensiles de cuisine recommandés sur la surface de réchaud et dans le four.

Réglage de la surface de réchaud :

Appuyez deux fois sur le bouton Warm Zone du panneau de commande.



ATTENTION

- Contrairement aux éléments de surface, la surface de réchaud ne rougit pas avec l'augmentation de température. Pour éviter les brûlures, toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour retirer les aliments de la surface de cuisson, y compris la surface de réchaud, car les plats et les assiettes sont chauds.
- Les éléments de surface à rayonnement peuvent sembler s'être refroidis une fois éteints. Les surfaces de verre peuvent être encore chaudes et occasionner des brûlures si elles sont touchées avant d'avoir refroidi.
- Éviter de déposer des objets inflammables comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est en service. Ces éléments peuvent fondre ou prendre feu. Les poignées, serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de l'élément.



IMPORTANT

Ne pas placer de papier d'aluminium ou tout autre matériel qui peut fondre sur la surface de cuisson en céramique. Si ces éléments fondent, ils peuvent irrémédiablement endommager la surface de cuisson en céramique.

Emplacement de l'évent de four

Voir les événements de four ci-après. Quand le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour une circulation d'air adéquate dans le four et pour favoriser les résultats de cuisson. Éviter de bloquer l'évent. Ne jamais obstruer les ouvertures avec du papier aluminium ou tout autre matériau. De la vapeur ou de l'humidité peut se former près de l'évent du four. Cela est normal.

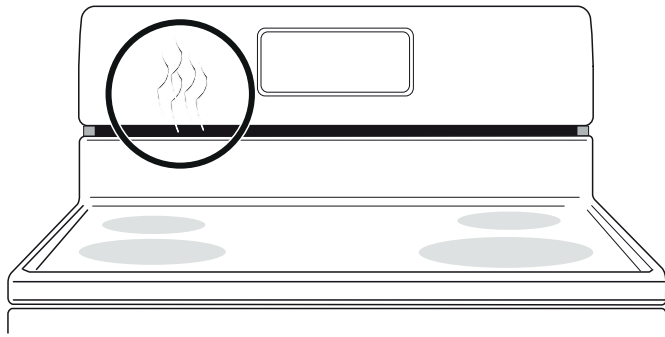


Figure 10: L'évent de four



AVERTISSEMENT

Écrans de protection – éviter de recouvrir les parois du four, les grilles, la sole ou toute autre partie de la cuisinière de papier d'aluminium.. Cette action modifie la répartition de la chaleur, peut donner des résultats de cuisson médiocres et occasionner des dommages permanents à l'intérieur du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut occasionner un décharge électrique ou un incendie. La température du four pendant l'autonettoyage est assez chaude pour fondre le papier d'aluminium.



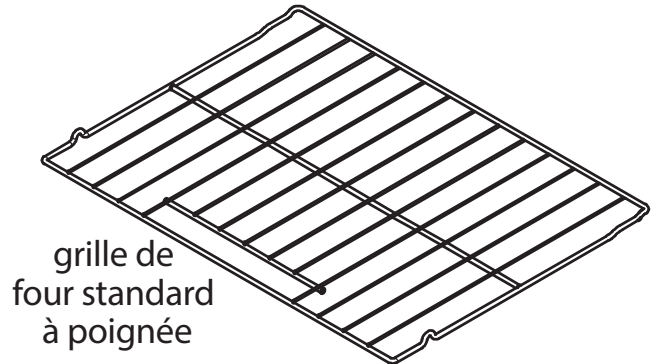
ATTENTION

Toujours porter des mitaines ou se servir des poignées de cuisine pour utiliser le four. Au moment de la cuisson, l'intérieur et l'extérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds; cela peut occasionner des brûlures. Remove all oven racks before starting a self clean cycle. If oven racks are left inside the oven during a cleaning cycle, the slide ability of the oven racks may be damaged and all of the oven racks will lose their shiny finish.

Enlever toutes les grilles et les échelles de support du four avant de lancer l'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four pendant un cycle de nettoyage, la chaleur peut détériorer la capacité de glissement des grilles et elles vont perdre leur finition brillante..

Pour éviter tout dommage, ne pas fermer la porte du four jusqu'à ce que toutes les grilles soient bien en place à l'intérieur du four.

Genres de grille de four



grille de four standard à poignée

Figure 9: Types de grilles de four

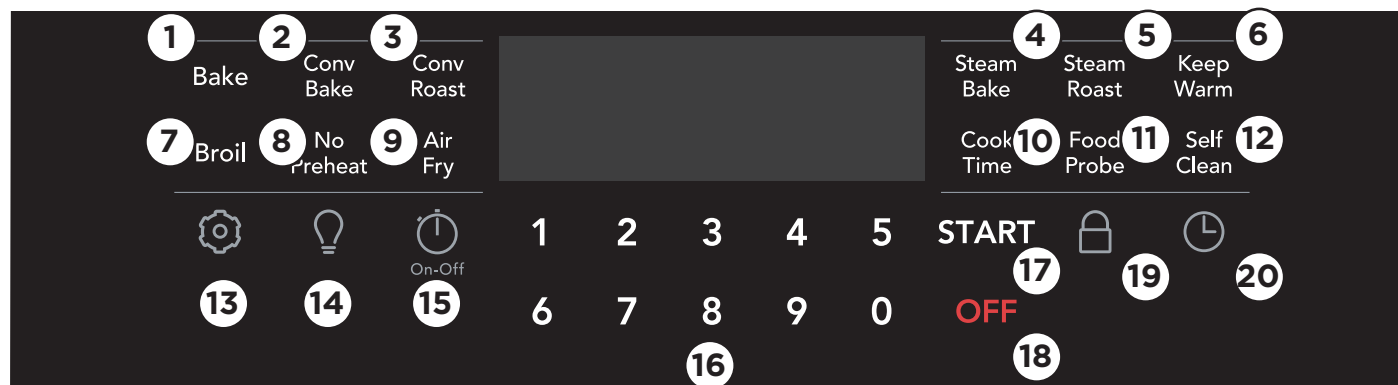
- **Grilles de four plates à poignée** utilisées pour tous les besoins de cuisson; elles sont placées dans la plupart des positions de grille du four.
- **La grille de four surbaissée** (certains modèles) procure une position abaissée supplémentaire comparée à une grille standard. Sa conception positionne le bas de la grille environ 1/2 grille plus basse qu'une grille standard; elle peut être utilisée dans la majorité des positions du four. Pour maximiser l'espace de cuisson, placer la grille de fond du four (surbaisée) dans la position la plus près de la sole du four pour cuire ou pour griller les grandes coupes de viande.


Dépose, repose et agencement des grilles de four surbaissées ou plates

Toujours disposer les grilles lorsque le four est refroidi.

Dépose - tirer tout droit jusqu'à ce qu'elles atteignent la position d'arrêt. Soulever légèrement la grille par l'avant et tirer en glissant.

Repose - placer la grille sur les guides situés de part et d'autre des murs du four. Incliner légèrement la grille vers le haut et faire glisser vers le fond pour la remettre en place. S'assurer que les grilles sont de niveau avant d'utiliser le four.



1. **La cuisson au four (Bake)** est destinée aux aliments délicats qui ont besoin de chaleur pour lever et passer au four en douceur.
2. **La cuisson à convection (Conv Bake)** fait circuler la chaleur du four en continu pour la cuisson.
3. **Rôtissage à convection (Conv Roast)** associe un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille.
4. **La cuisson à la vapeur (Steam Bake)** : la vapeur crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille.
5. **Rôtissage à la vapeur (Steam Roast)** : idéal pour la cuisson des aliments à base de protéines.
6. **Maintenir au chaud (Keep Warm)** : sert à maintenir les aliments cuits à la température de service.
7. **Le gril (Grill)** permet de faire griller des aliments sous une chaleur directe et élevée.
8. **Sans préchauffage (No Preheat)** : convient pour la cuisson sur une seule grille d'aliments emballés prêts à servir. Peut également être utilisé pour des recettes ordinaires.
9. **Friture à air chaud (Air Fry)** : fonctionne mieux pour la cuisson sur une seule grille d'aliments emballés et prêts à servir.
10. **Temps de cuisson (Cook Time)** règle le four pour qu'il fonctionne pendant un certain temps, puis s'éteint.
11. **La sonde alimentaire (Food Probe)** émet une alerte lorsque la température interne des aliments atteint la température souhaitée.
12. **L'autonettoyage (Self Clean)** démarre un cycle d'autonettoyage.
13. **Réglages**  est utilisé pour définir les préférences de l'utilisateur pour diverses fonctions de commande, notamment :
 - **Heure** : réglez l'horloge en mode 12 ou 24 heures.
 - **Aud** : réglez le volume des touches de commande ou le fonctionnement en mode silencieux.
 - **F-C** : affichage des températures en Fahrenheit ou en Celsius.
 - **rSet** : réinitialisez toutes les préférences de l'utilisateur aux réglages d'usine d'origine.
 - **uPo** : réglez les réglages de température du four.
 - **E-SA** : activez ou désactivez la fonction d'économie d'énergie de 12 heures.
14. **L'éclairage du four (Oven Light)** allume et éteint l'éclairage intérieur d'un simple toucher et s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.
15. **Minuterie** sert à régler ou à annuler la minuterie
16. **Les touches numériques** servent à régler les températures et les durées.
17. **Démarrer (START)** commence les fonctions de cuisson et règle l'horloge.
18. **Arrêt (OFF)** désactive toutes les fonctions du four.
19. **Le verrouillage (Lockout)** désactive le panneau de commande pour empêcher les pressions accidentelles sur les touches.
20. **Réglage de l'horloge** définit l'heure du jour.

22 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Table 2: Réglages minimal et maximal des fonctions

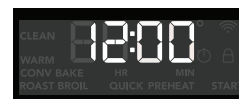
Fonction	Mode	Temp./temps min.	Temp./temps max.
Sans préchauffage		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson au four		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Gril		204 °C (400 °F)	260 °C (500 °F)
Friture à air chaud		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Sous vide		38 °C (100 °F)	94 °C (205 °F)
Cuisson à la vapeur		102 °C (215 °F)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à la vapeur		102 °C (215 °F)	288 °C (550 °F)
Cuisson à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Rôtissage à convection		77 °C (170 °F)	288 °C (550 °F)
Sonde thermique		60 °C (140 °F)	99 °C (210 °F)
Maintien au chaud		60 °C (140 °F)	93 °C (200 °F)
Minuterie		0:01 min	11:59 h/min
Horloge	12 h	1:00 h/min	11:59 h/min
	24 h	0:00 min	23:59 h/min
Mise en marche différée		0:01 min	1:00 h/min
Temps de cuisson	12 h	0:01 min	11:59 h/min
	24 h	0:01 min	11:59 h/min
Autonettoyage		2 heures	4 heures

Modes

- Cuisson au four (page 24)
- Cuisson à convection (page 26)
- Friture à air chaud (page 27)
- Gril (page 35)
- Sans préchauffage (page 32)
- Cuisson lente
- Rôtissage à convection (page 36)
- Cuisson à la vapeur (page 38)
- Rôtissage à la vapeur (page 39)
- Sonde thermique (page 40) Maintien au chaud (page <PB>)
- Mise en marche différée (page 42)
- Nettoyage à la vapeur (page 44)
- Autonettoyage (page 41)


Réglage de l'horloge

Il est recommandé de toujours régler l'horloge à la bonne heure avant d'utiliser l'appareil.



Remarque : Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou lorsque l'alimentation électrique de l'appareil a été interrompue, l'écran fera clignoter 12:00; dans ce cas, passez à l'étape 4 des instructions ci-dessous.

Pour régler l'horloge :


1. Appuyer .
2. Appuyez sur la **flèche vers le haut ou vers le bas** jusqu'à ce que « CLoC » s'affiche.
3. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**.
4. Appuyez sur la **flèche vers le haut ou vers le bas** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche. Vous pouvez appuyer sur les **flèches** vers le **haut** ou vers le bas et les maintenir enfoncées pour modifier l'HEURE plus rapidement.
5. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**. Attendez **25 secondes** ou appuyez sur **OFF** pour quitter les paramètres.

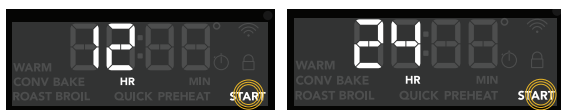
REMARQUE : L'horloge ne peut pas être modifiée lorsque le four est réglé pour la cuisson ou que l'autonettoyage est actif.

Réglage du mode d'affichage 12 heures ou 24 heures (heure)

Le mode d'affichage de l'horloge vous permet de sélectionner les modes 12 h ou 24 h. Le mode d'affichage de l'horloge pré-réglé en usine est de 12 heures.

Pour régler le mode d'affichage 12 heures ou 24 heures :

1. Appuyer .
2. Appuyez sur la **flèche vers le haut ou vers le bas** jusqu'à ce que « Heure » (Hour) s'affiche.
3. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**.
4. Appuyer sur les **flèches vers le haut ou vers le bas** pour basculer entre le réglage 12 h et 24 h.




5. Appuyez sur **DÉMARRER (START)** pour accepter le réglage d'horloge désiré.

L'affichage revient au menu des réglages. Après quelques secondes, il reviendra à l'heure du jour.

Réglage d'un panneau de commande silencieux (Aud)

Lors de la sélection d'une fonction, une tonalité se fait entendre chaque fois qu'une touche est enfoncée. Si désiré, la commande peut être programmée pour un fonctionnement silencieux.

Pour régler les commandes pour un fonctionnement silencieux :

1. Appuyer .
2. Appuyez sur la **flèche vers le haut ou vers le bas** jusqu'à ce que « Aud » s'affiche, puis appuyez sur Démarrer (Start).



3. Appuyez sur la **flèche vers le haut** ou vers le bas pour basculer entre « Arrêt » (OFF) et « Marche » (on).



4. Appuyez sur **DÉMARRER (START)** pour accepter lorsque le réglage désiré est affiché.

L'affichage revient au menu des réglages. Après quelques secondes, il reviendra à l'heure du jour.

Affichage de la température (F-C)

La commande électronique du four est réglée pour fonctionner en degrés Fahrenheit (°F) à l'usine. Vous pouvez le modifier pour qu'il fonctionne en Celsius (en °C). Le four peut être programmé pour n'importe quelle température entre 77 et 287 °C (170 et 550 °°C).

Pour changer la température à Celsius (°C) ou de °C à °F :

1. Appuyer .
2. Appuyez sur la **flèche vers le haut ou vers le bas** jusqu'à ce que F-C apparaisse.



3. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**.
4. Appuyer sur les flèches vers le **haut et vers le bas** pour basculer entre F et C.



5. Appuyez sur **DÉMARRER (START)** pour accepter votre choix.

L'affichage revient au menu des réglages. Après quelques secondes, il reviendra à l'heure du jour.

24 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR


Réglages de la température du four (Adjust Oven Temperature, UPO)

Votre appareil a été étalonné et testé en usine pour vous assurer une température de cuisson précise. Lors des premières utilisations, conformez-vous scrupuleusement aux recommandations relatives à la durée et à la température de votre recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid pour les temps de cuisson de votre recette, vous pouvez régler la commande, afin que le four soit plus chaud ou plus froid que la température affichée.

Important : N'utilisez pas de thermomètres de four comme ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier les réglages de température à l'intérieur de votre four. Ces thermomètres de four peuvent varier de 20 à 40 degrés par rapport aux températures réelles.

La température du four peut être augmentée de jusqu'à +19 °C (+35 °F) ou diminuée de jusqu'à -19 °C (-35 °F) par rapport aux réglages étalonnés en usine.

Pour augmenter ou diminuer la température du four de 20 °F :

1. Appuyer .
2. Appuyez sur la **flèche vers le haut ou vers le bas** jusqu'à ce que « UPO » (Réglages de la température du four) s'affiche.
3. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**.
4. Appuyez sur la **flèche vers le haut ou vers le bas** jusqu'à ce que le degré température souhaité s'affiche.

La température du four peut être augmentée de jusqu'à +19 °C (+35 °F) ou diminuée de jusqu'à -19 °C (-35 °F) par rapport aux réglages étalonnés en usine.

Le réglage de la température du four peut être effectué si la commande du four est réglée pour afficher les températures en °C (Celsius). Les réglages minimum et maximum pour la plage de Celsius vont de +19 °C à -19 °C.

5. Appuyez sur **START** pour accepter la modification.

Remarque importante :


- Les réglages de la température du four ne modifient pas les températures du gril (Broil), de la nettoyage à la vapeur (Steam Clean), de l'autonettoyage (Self Clean) ou du maintien au chaud (Keep Warm).

Restaurer les réglages d'usine (rESEt)

Votre appareil a été réglé avec des réglages de contrôle du four prédéterminés (par défaut). Au fil du temps, les utilisateurs peuvent avoir apporté des modifications à ces réglages. Les options suivantes peuvent avoir été modifiées depuis que l'appareil a été acheté :

- Mode d'affichage 12 ou 24 heures
- Mode de cuisson continue ou mode d'économie d'énergie 12 heures
- Commandes silencieuses ou sonores
- Affichage de la température du four (Fahrenheit ou Celsius)
- Réglages de la température du four (UPO)


Pour rétablir les réglages par défaut du four :

1. Appuyer .
2. Appuyez sur la **flèche vers le haut ou vers le bas** jusqu'à ce que « rESEt » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER (START)** et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. La commande a été réinitialisée avec les réglages par défaut.

Réglage de cuisson continue ou fonction d'économie d'énergie 12 heures energy saving, E-S)

La commande du four est dotée d'une fonction d'économie d'énergie de 12 heures qui éteint le four s'il reste allumé pendant plus de 12 heures. La commande du four peut être programmée pour annuler cette fonction pour une cuisson continue.


Pour modifier le réglage de cuisson continue :

1. Appuyer .
2. Appuyez sur la **flèche vers le haut ou vers le bas** jusqu'à ce que « E-S » s'affiche.
3. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**.
4. Appuyez sur les **flèches vers le haut ou vers le bas** pour basculer entre « 12Hr » et « Cont ».
5. Appuyez sur **DÉMARRER (START)** pour accepter lorsque le réglage désiré est affiché.


Sonde alimentaire Annuler la cuisson (EoC)

Lorsque vous utilisez la thermosonde, vous pouvez régler le four pour qu'il s'éteigne ou reste allumé lorsque les aliments atteignent la température spécifiée. Lorsque l'annulation est activée, le four s'éteint lorsque les aliments atteignent la température souhaitée.

Pour modifier le réglage de la sonde alimentaire :

1. Appuyez  jusqu'à ce que « Probe » s'affiche à l'écran.



2. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**.
3. Appuyez  pour basculer entre « on » et « off ».



4. Appuyez sur **DÉMARRER (START)** pour accepter lorsque le réglage souhaité s'affiche.

L'affichage revient au menu des réglages. Après quelques secondes, il reviendra à l'heure du jour.

Réglage de la minuterie :

La minuterie peut être réglée pour n'importe quelle durée de 1 minute à 11 heures et 59 minutes. La minuterie peut être utilisée seule ou lorsque vous utilisez l'une des autres fonctions du four. Si une autre fonction est active lorsque la minuterie est active, la minuterie s'affiche. Pour afficher des informations sur d'autres fonctions actives, appuyez sur la touche correspondant à cette fonction.



Exemple : Réglage de la minuterie pour 15 minutes.

1. Appuyez sur la touche **Minuterie marche-arrêt (Timer on-off)** :



●-●ff

2. Appuyez sur la flèche **vers le haut ou vers le bas** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche. Vous pouvez appuyer sur les **flèches** vers le **haut** ou vers le bas et les maintenir enfoncées pour modifier l'HEURE plus rapidement.



3. sur la touche **Minuterie marche-arrêt**. La minuterie entamera le compte à rebours. Lorsque l'heure programmée se termine, l'écran affiche **Fin (End)**.




Pour éteindre la minuterie à tout moment, appuyez sur la touche **Minuterie marche-arrêt (Timer on-off)**.



REMARQUE : La minuterie émettra trois bips et continuera à émettre trois bips toutes les minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **minuterie marche-arrêt (Timer on-off)**. La minuterie ne démarre pas et n'arrête pas le processus de cuisson.

26 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Verrouillage du four

La commande peut être programmée pour verrouiller les touches de commande du four et verrouiller la porte du four. 

Le mode de verrouillage des commandes du four n'est pas autorisé pendant une fonction de cuisson active.

Pour activer la fonction de verrouillage :

1. Appuyez sur la touche **de** verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Le mécanisme de verrouillage de la porte verrouillera la porte en 15 secondes environ. Ne tentez pas d'ouvrir la porte lorsque le mécanisme est actif.

Pour annuler la fonction de verrouillage :

1. Appuyez sur la touche **de** verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Le mécanisme de verrouillage de la porte verrouillera la porte en 15 secondes environ. Ne tentez pas d'ouvrir la porte lorsque le mécanisme est actif.
3. Lorsque l'icône de verrouillage ne s'affiche plus, le clavier de commandes du four peut être utilisé.

REMARQUE : Si une touche de commande est enfoncée lorsque le verrouillage du four est activé, la commande émettra trois bips indiquant que l'action de la touche n'est pas disponible lorsque la fonction de verrouillage du four est activée.

Utilisation de la lumière du four



L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.

Appuyez sur la touche d'éclairage du four sur le panneau de commandes pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four lorsque la porte du four est fermée.

Cuisson au four

La cuisson au four peut être réglée pour une température comprise entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F).



MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

Conseils de cuisson

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains.
- Utilisez la fonction de cuisson à convection pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits ou des gâteaux sur plusieurs grilles.
- La cuisson au four (Bake) est la meilleure fonction pour cuire des gâteaux.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des gâteaux à deux étages en utilisant deux grilles de four, placez les grilles en positions 2 et 5 et placez les moules comme indiqué.
- Lorsque vous utilisez une seule grille pour cuire des biscuits, des gâteaux ou des muffins, utilisez la position 2 de la grille.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre les plats de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.
- Les plats de cuisson foncés ou émaillés absorbent plus de chaleur que les plats de cuisson brillants, ce qui donne des aliments foncés ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter de trop brunir certains aliments.
- Les moules foncés sont recommandés pour les tartes, les moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.



IMPORTANT

Le four ne fera pas cuire plus de 12 heures. Pour une période de cuisson plus longue, consultez la section «Réglage du mode d'affichage 12 heures ou 24 heures (heure)» on page 23 pour obtenir des renseignements détaillés.

Pour régler la température du four (par défaut) à 350 °F :

1. Appuyez sur **Cuisson au four (Bake)** 350° s'affiche.



2. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ARRÊT (OFF)**.

Pour régler la température du four à 425 °F lorsque le four est en marche :

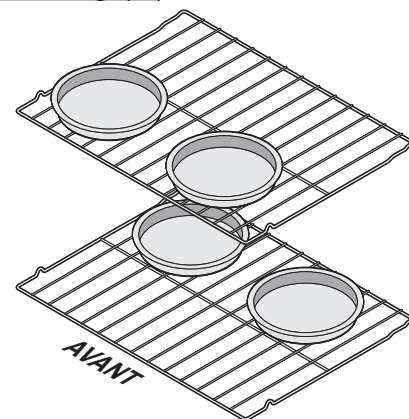
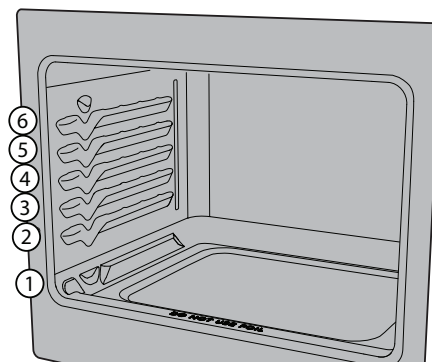
1. Utilisez les touches numériques pour régler la température de **425°F**.



2. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**.

REMARQUE : Si vous n'appuyez pas sur **DÉMARRER (START)**, la température revient au réglage précédent.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ARRÊT (OFF)**.



28 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Cuisson à convection

La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme dans le four. Cette meilleure répartition de la chaleur permet d'obtenir des résultats de cuisson et de coloration uniformes. L'air chauffé circule autour des aliments de tous les côtés. Le ventilateur du four à convection s'allumera dans le préchauffage et restera allumé pendant la cuisson.

La cuisson à convection peut être réglée pour une température comprise entre 77 °C (170 °F) 288 °C et (550 °F).

Les avantages de la cuisson à convection comprennent :

- Cuisson multigrilles.
- Les aliments peuvent cuire plus rapidement, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Conseils de cuisson

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des aliments comme des biscuits, des gâteaux, des biscuits et des pains.
- Lorsque vous utilisez deux grilles de four, placez les plats de cuisson aux positions 2 et 5 et placez-les comme indiqué.
- Lorsque vous utilisez une seule grille pour cuire des biscuits, des gâteaux ou des muffins, utilisez la position 2 de la grille.
- À moins que la recette ne soit écrite pour la cuisson à convection, utilisez conversion de convection (Conv Convert) pour réduire la température du four à la température recommandée dans la recette.
- Les plats de cuisson foncés ou émoussés absorbent plus de chaleur que les plats de cuisson brillants, ce qui donne des aliments foncés ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter de trop brunir certains aliments.
- Les moules foncés sont recommandés pour les tartes, les moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas la porte du four souvent. L'ouverture de la porte réduit la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Ne laissez pas la lumière du four allumée pendant la cuisson.

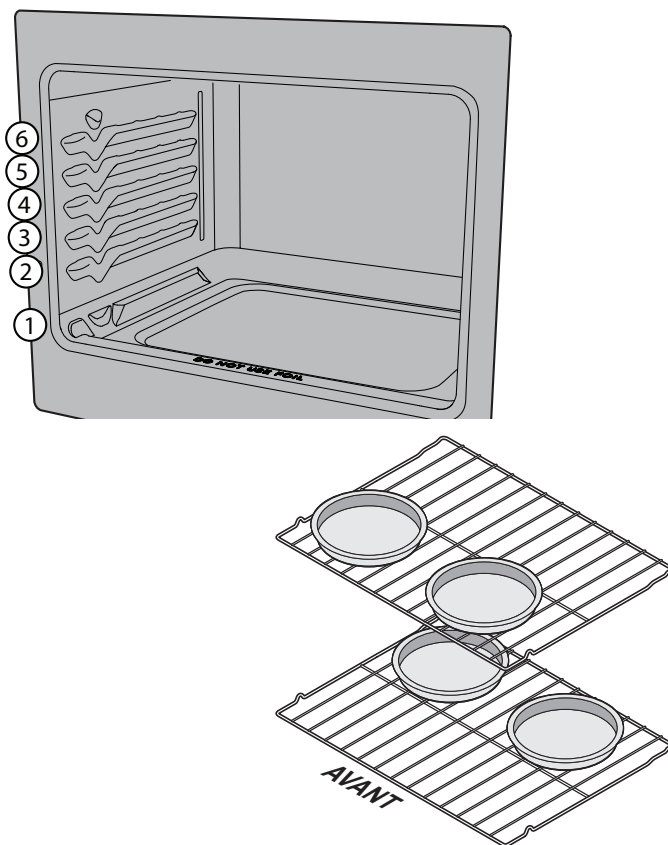
Pour régler la cuisson à convection à la température par défaut du four de 163 °C (325 °F) ::

1. Appuyez sur **Cuisson à convection (Conv Bake)**
2. Appuyez sur Cuisson au four (Bake) et 350° s'affichent.



3. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**. Le ventilateur du four à convection s'allume et reste allumé pendant la cuisson.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ARRÊT (OFF)**.



MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.

Friture à air chaud

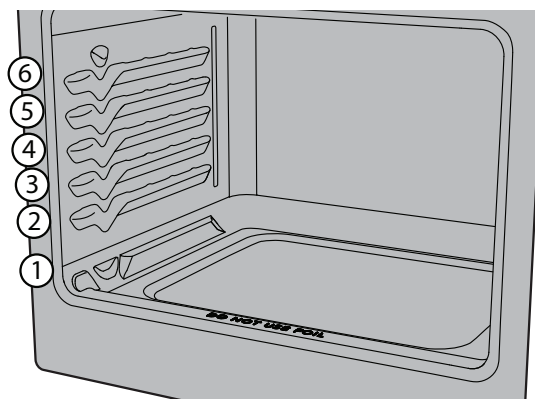
La fonction Friture à air chaud est optimale pour la cuisson sur une seule grille des aliments emballés et prêts à servir. Elle fonctionne bien avec la plupart des recettes et peut être programmée pour des températures comprises entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). Suivez la recette ou les instructions sur l'emballage pour connaître les quantités liées à la préparation des aliments, la durée et la température.

Important :

- Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être disposés en une seule couche sur le plateau de friture et placés sur la position 4 de la grille.
- Lorsque vous utilisez le plateau de friture à air chaud, placez une grande plaque à biscuits sur la position 2 de la grille pour récupérer les miettes ou les gouttes.
- Laissez la lumière du four éteinte lors de la cuisson.
- Les aliments peuvent devoir être retirés tôt et doivent être vérifiés au temps de cuisson minimum recommandé. Cependant, les aliments denses congelés et les articles dont le temps de cuisson est inférieur à 15 minutes peuvent nécessiter plus de temps.

Pour régler la friture à air chaud :

1. Disposez les aliments sur la grille comme suggéré.
2. Appuyez sur **Friture à air chaud**.
3. Entrez la température suggérée pour un aliment particulier.
4. Appuyez sur **MARCHE**. Lorsque la tonalité de préchauffage retentit, placez le plateau sur la position de grille 3 et, pour éviter la fumée, placez une plaque à pâtisserie à la position de grille 1 sous le plateau de friture à air chaud.
5. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.



Frigidaire propose un plateau à frites en option, spécialement conçu pour offrir des performances supérieures.

Quelques avantages du plateau de friture à air chaud :

- Plateau optimisé pour l'espace du four.
- Loge dans le lave-vaisselle, ce qui facilite le nettoyage.
- Rendement supérieur aux modèles de comptoir.
- Permet d'avoir plus d'espace sur le comptoir.
- Compatible avec les fours à convection.
- Le plateau Air Fry en option peut être acheté sur www.frigidaire.com.

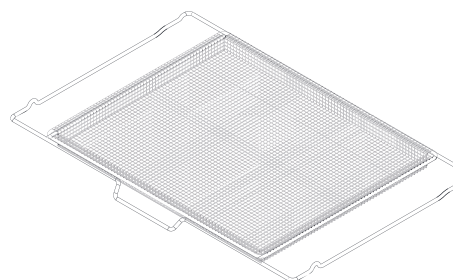


Table 3: Tableau de friture à air chaud

Type d'aliments	Quantité (g/oz)	Température	Cuisson minutée (min)
Bouchées de pomme de terre surgelées	1 361 g / 48 oz	232 °C / 450 °F	29 à 33
Frites dorées surgelées	1 361 g / 48 oz	218 °C / 425 °F	25 à 35
Pépites de poulet surgelées	1 361 g / 48 oz	205 °C / 400 °F	13 à 15
Lanières de poulet croustillantes surgelées	1 361 g / 48 oz	205 °C / 400 °F	20 à 22
Ailes de poulet épicées non désossées surgelées	1 361 g / 48 oz	232 °C / 450 °F	25 à 28
Ailes de poulet surgelées	1 361 g / 48 oz	190 °C / 375 °F	60 à 65
Ailes de poulet fraîches	1 361 g / 48 oz	232 °C / 450 °F	30 à 40

30 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage du gril

Utilisez le gril pour cuire des viandes qui nécessitent une exposition directe à la chaleur rayonnante pour obtenir un brunissement optimal. La cuisson au gril peut produire de la fumée.

Si la fumée est excessive, placez les aliments plus loin des flammes.



AVERTISSEMENT

En cas de feu de four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu persiste, utilisez un extincteur. Ne mettez pas d'eau ou de farine sur l'incendie. La farine peut être explosive et l'eau peut provoquer la propagation d'un incendie de graisse et causer des blessures.



MISE EN GARDE

Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la table de cuisson deviennent très chauds, ce qui peut causer des brûlures.



IMPORTANT

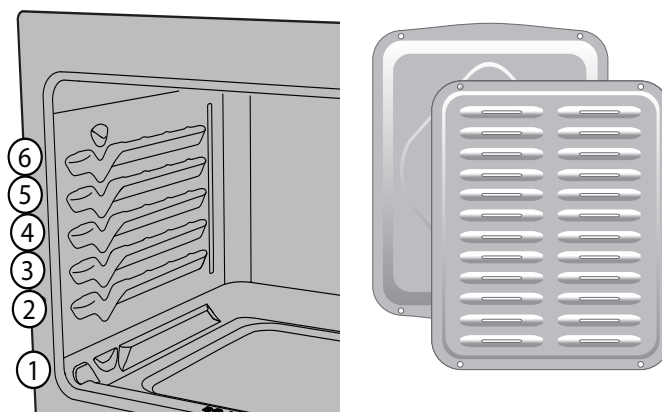
Les lèche-frites pour gril et leur grille permettent à la graisse de s'écouler loin de la chaleur élevée du gril. N'utilisez pas la lèche-frite sans la grille. Ne couvrez pas la grille avec du papier d'aluminium, car la graisse exposée pourrait s'enflammer.

OUVREZ LA PORTE POUR ARRÊTER LE GRIL : Si la porte du four est laissée ouverte à Gril (Broil), l'élément s'éteindra après 30 secondes. L'élément se rallume une fois la porte fermée et la fonction de gril (broil) continue. Si la porte du four reste ouverte pendant la cuisson au gril pendant plus de 3 minutes, une alarme retentit pour avertir l'utilisateur de fermer la porte du four.

Pour régler le gril à la température par défaut de 288 °C (550 °F) :

1. osez les grilles du four lorsqu'elles sont froides.
2. Placez le plat de cuisson dans le four
3. Appuyez sur **Gril (Broil)**.
4. Utilisez les touches numériques pour régler la température.
5. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**.
6. Pour des résultats optimaux, préchauffez le gril pendant 2 minutes avant d'ajouter les aliments. Fermez la porte du four pour **griller**.
7. Faire griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés; retourner et faire griller l'autre côté jusqu'à ce que vous soyez satisfait.
8. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur **ARRÊT (OFF)**.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur ARRÊT (OFF).



REMARQUE

Si une lèche-frite et une grille ne sont pas fournies avec cet appareil, vous pouvez les acheter auprès de www.frigidaire.com.

Remarque importante :

- Placez toujours les grilles lorsque le four est froid.
- Fermez la porte du four pour griller. Si le gril est en marche avec la porte ouverte, une alarme retentit vous avertissant de fermer la porte. Si elle est laissée ouverte, la fonction Gril (Broil) sera annulée.
- Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson au gril, utilisez une lèchefrite avec une grille de lèchefrite conçue pour égoutter le gras des aliments, éviter les éclaboussures et réduire la fumée.
- Retirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.
- Si une lèchefrite et une grille ne sont pas fournies avec cet appareil, elles peuvent être achetées auprès de www.frigidaire.com.

Tableau 4 : Recommandations pour le gril

Nourriture	Position de la grille	Température	Temps de cuisson en minutes		Température interne	Degré de cuisson
			1er côté	2e côté		
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	6	HAUT (Hi)	5	4	60 °C (140 °F)	Bleu*
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6	HAUT (Hi)	6	5	63 °C (145 °F)	À point
Bifteck de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 ou 6	HAUT (Hi)	7	6	77 °C (170 °F)	Bien cuit
Côtelettes de porc 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur	5	Bas (Lo)	12	10	63 °C (145 °F)	Bien cuit
Poulet - Avec os	4	Bas (Lo)	20	10	74 °C (165 °F)	Bien cuit
Poulet désossé	5	Bas (Lo)	8	6	74 °C (165 °F)	Bien cuit
Poisson	5	HAUT (Hi)	comme indiqué		63 °C (145 °F)	Bien cuit
Crevettes	4	HAUT (Hi)			63 °C (145 °F)	Bien cuit
Hamburger de 1 po d'épaisseur	4	HAUT (Hi)	4	4	63 °C (145 °F)	Bleu*
Hamburger de 1 po d'épaisseur	4	HAUT (Hi)	6	5	63 °C (145 °F)	À point
Hamburger de 1 po d'épaisseur	4	HAUT (Hi)	7	6	71 °C (160 °F)	Bien cuit

* Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C (140 °F) implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide) La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C (145 °F) pour du bœuf frais mi-saignant. Pour du bœuf bien cuit, 77 °C (170 °F).

REMARQUE : La cuisson au gril est une cuisson à la chaleur directe qui produit de la fumée. Si la fumée est excessive, éloignez les aliments de l'élément chauffant. Surveillez toujours les aliments avec soin pour éviter de les brûler.

32 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Sans préchauffage

Sans préchauffage est disponible pour la cuisson sur une seule grille avec des aliments emballés et préparés et peut également être utilisé avec des recettes régulières. Sans préchauffage peut être utilisé pour des températures entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). Suivez la recette ou les instructions contenues sur l'emballage pour connaître le temps et la température de la préparation des aliments.

Lorsque la fonction Sans préchauffage est activée, les éléments chauffants du four fonctionnent par intermittence. Le ventilateur de convection s'allumera et restera en marche jusqu'à ce que la fonction Sans préchauffage soit arrêtée. Selon votre préférence du niveau de cuisson, les temps de cuisson peuvent varier. Surveillez les aliments de près.



ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Important :

- Placez toujours les aliments sur la position de grille 3.
- Placez les aliments dans la lèchefrite ou l'ustensile et cuisson vers l'avant de la grille du four.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, utilisez un ustensile de cuisson à côtés bas ou sans côtés. Cela permet à l'air de circuler autour des aliments plus uniformément.
- Les aliments qui se présentent sous formes allongées, comme les bâtonnets de poisson et les filets de poulet, doivent être placés sur une lèchefrite en faisant pointer les extrémités vers les côtés du four. Suivez les instructions contenues sur l'emballage pour connaître le temps et la température de la préparation des aliments.
- Les aliments pourraient avoir besoin d'être retirés plus tôt et devraient être vérifiés à la durée de cuisson minimale recommandée.
- Le mode de cuisson sans préchauffage fonctionne mieux lorsque vous cuisinez des aliments pendant plus de 10 minutes. Si les instructions demandent un temps de cuisson plus court, quelques minutes supplémentaires peuvent être nécessaires pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent. La température du four diminue lorsque la porte du four est ouverte et cela peut augmenter le temps de cuisson.
- Laissez les lampes du four éteintes pendant la cuisson.

Pour régler une température sans préchauffage de 177 °C (350 °F) :

1. Disposez les grilles intérieures du four.
2. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**.
3. Appuyez sur **No Preheat (Sans préchauffage)**.
4. Suivez les conseils de Sans préchauffage et réglez la température ou utilisez 177 °C (350 °F) (par défaut).

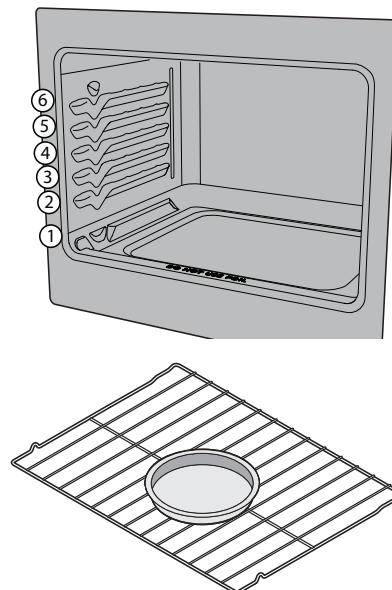


5. Appuyez sur **START (MARCHE)**.
6. Réglez **Temps de cuisson** si nécessaire.
7. Appuyez sur **START (MARCHE)**.

REMARQUE : Si un temps de cuisson est réglé, le four s'éteint automatiquement à l'expiration du temps. Les aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 10 minutes peuvent nécessiter un temps supplémentaire.

8. Lorsque la cuisson est terminée, **Off** s'affichera.
9. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ANNULER**.



Cuisson sous vide

L'option de Cuisson sous vide est idéale pour des viandes tendres qui ne sont pas trop cuites.

Comment fonctionne le mode de cuisson sous vide

Le mode de cuisson sous vide consiste à cuire des aliments qui sont scellés sous vide dans des sachets en plastique, lesquels sont placés dans un milieu de cuisson composé d'eau chaude ou d'air chaud.

Votre appareil utilise de l'air chaud circulant autour des poches scellées pour cuire les aliments lentement à des températures relativement basses situées entre 38 °C (100 °F) et 94 °C (205 °F). La cuisson sous vide n'est pas rapide, mais avec un peu de planification, il s'agit d'un mode de cuisson très simple à réaliser.

Avantages de la cuisson sous vide

- Les aliments ne perdent pas de saveur ou d'arôme en raison de l'évaporation.
- Les vitamines et les minéraux ne s'échappent pas pendant la cuisson.
- La basse température de cuisson permet d'obtenir de la viande et du poisson plus tendres.
- La nourriture conservant davantage sa saveur naturelle, les aliments n'ont plus à être autant épicés.
- La faible température de cuisson réduit considérablement le risque de surcuisson. La nourriture n'est jamais plus chaude que la température de service prévue.
- Le temps de cuisson est moins critique. Si la cuisson de plats différents se termine à différents moments, les aliments qui ont atteint la température de service peuvent attendre, car ils restent à la température de service dans l'élément de cuisson.

Sécurité alimentaire

La cuisson sous vide cuisant la nourriture à des températures relativement basses, la manipulation sécuritaire des aliments est particulièrement importante.

- Gardez toujours les aliments crus dans des conditions sécuritaires avant de commencer à cuisiner.
- Nettoyez les aliments crus avant de commencer à cuisiner.
- Reportez-vous au «Table 4: Tableau de cuisson sous vide» on page 35 pour déterminer la durée et la température de cuisson recommandées pour l'aliment à cuire.
- N'utilisez des températures inférieures à 60 °C (140 °F) uniquement que pour cuire des aliments pouvant être consommés crus en toute sécurité.
- La température des aliments doit être comprise entre 1 °C (34 °F) et 3 °C (37 °F) (température normale du réfrigérateur) lors de l'insertion des aliments dans un sachet de cuisson sous vide.
- Les plats cuits sous vide sont meilleurs servis immédiatement après la cuisson. Si les aliments ne sont pas servis immédiatement, utilisez un bain de glace pour les refroidir rapidement et maintenez-les réfrigérés pendant 3 jours.
- N'utilisez pas le mode de cuisson sous vide pour réchauffer des restants.
- Ne laissez pas les aliments crus entrer en contact avec des aliments cuits pendant la préparation. N'utilisez pas les mêmes outils de cuisine sur différents aliments sans les nettoyer au préalable.
- Si la recette inclut des œufs crus, évitez que les blancs et les jaunes n'entrent en contact avec l'extérieur des coquilles.
- Blanchir les aliments dans de l'eau bouillante ou les saisir au gril dans une casserole avant de les cuire sous vide permet de détruire les bactéries de surface et d'améliorer la sécurité alimentaire.
- N'utilisez pas la fonction de mise en marche différée en mode de cuisson sous vide.
- N'utilisez pas de sonde thermique en mode de cuisson sous vide. La cuisson sous vide exige que les aliments soient hermétiquement scellés dans un sachet.

34 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

L'emballage sous vide


La cuisson sous vide dans votre four nécessite une scelleuse sous vide et des sachets pour emballage sous vide. Le sachet doit être scellé, de sorte qu'aucun air ou liquide ne puisse sortir. Un sachet qui fuit produira de mauvais résultats de cuisson et peut causer la formation de fumée et de résidus qui peuvent brûler lors des cuissons futures ou de l'autonettoyage. Suivez les instructions fournies avec votre scelleuse et vos sachets.

- Utilisez des sachets conçus pour votre scelleuse et pour la cuisine sous vide.
- Ne réutilisez pas des sachets sous vide déjà utilisés.
- Mettez une seule couche d'aliment dans le sachet pour obtenir une cuisson uniforme.
- Il est recommandé d'utiliser une portion d'aliment par sachet sous vide.
- Pour la plupart des cuissons sous vide, utilisez le réglage de mise sous vide le plus élevé pour de meilleurs résultats de cuisson.
- Assurez-vous que la fermeture du sachet est propre pour obtenir un bon joint. Si vous cuisinez à des températures plus élevées (supérieures à 71 °C/160 °F), scellez le sachet deux fois.
- Les sachets pour emballage sous vide ne doivent être utilisés que pour la cuisson sous vide. Ils ne doivent pas être utilisés pour la cuisson régulière ou le grillage.

Cuisson sous vide

1. Préparation
 - Utilisez la nourriture la plus fraîche et de la plus haute qualité possible.
 - Nettoyez et coupez les ingrédients.
2. Emballage
 - Placez les ingrédients dans un sachet en plastique conçu pour votre scelleuse sous vide. Ajoutez des assaisonnements de cuisson.
 - Remarque : Si vous cuisinez plusieurs aliments à la fois, vous pouvez écrire le contenu de chaque sachet sur chacun d'entre eux avant de les remplir et de les sceller.
 - Scellez sous vide le sachet en retirant le plus d'air possible. Vérifiez que vous avez obtenu un joint étanche à l'air.
 - Si vous ne cuisez pas l'aliment immédiatement, entreposez le sachet au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à le faire cuire.

Pour la Cuisson sous vide :

1. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que « SouS » s'affiche à l'écran.



3. Appuyez sur **START (MARCHE)**.



4. Réglez la température désirée.

IMPORTANT : Puisque la cuisson sous vide comporte une durée de cuisson minimale et une durée de cuisson cible, il est recommandé de régler la minuterie au moins à la durée minimale suggérée ou à n'importe quel moment situé avant la durée de cuisson cible. La cuisine sous vide comporte une durée de cuisson maximale, ce qui procure une plus grande flexibilité lorsqu'il s'agit d'effectuer une cuisson n'impliquant aucun temps d'arrêt spécifique.

Remarque : Utilisez les paramètres recommandés pour le type d'aliment dans le Table 4 on page 35

5. Appuyez sur **MARCHE**.
6. Dernière étape
 - Ouvrez le sachet de plastique et retirez les aliments.
 - Vous pouvez terminer la cuisson par un grillage final afin d'obtenir un aliment bien croûté et une saveur de rôti.
 - Terminez en ajoutant des assaisonnements ou des sauces si nécessaire.
 - Servir.



ATTENTION

Même si la cuisson sous vide se fait à des températures relativement basses, faites attention lorsque vous manipulez le sachet et son contenu, lesquels seront chauds au toucher.

N'utilisez des températures inférieures à 60 °C (140 °F) uniquement que pour cuire des aliments pouvant être consommés crus en toute sécurité.

IMPORTANT

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA). La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. Pour du bœuf à point, 71 °C/160 °F. Pour du bœuf bien cuit, 77 °C/170 °F. Pour en savoir plus, consultez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à www.fsis.usda.gov.

Table 4: Tableau de cuisson sous vide

Aliments	Cuisson	Température	Temps de cuisson		
			Minimum	Cible	Maximum
Bœuf					
Steak	Saignant	54-55 °C / 130 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Steak	Mi-saignant	57-58 °C / 135 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Steak	À point	62-63 °C / 145 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Steak	À point, bien cuit	65-66 °C / 150 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Steak	Bien cuit	71-72 °C / 160 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Rôti	Saignant	57-58 °C / 135 °F	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti	Mi-saignant	60 °C / 140 °F	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti	À point	65-66 °C / 150 °F	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti	À point, bien cuit	68-69 °C / 155 °F	6 heures	7 heures	16 heures
Rôti	Bien cuit	71-72 °C / 160 °F	6 heures	7 heures	16 heures
Bloc d'épaule/poitrine	Saignant	60 °C / 140 °F	20 heures	24 heures	48 heures
Bloc d'épaule/poitrine	Mi-saignant	65-66 °C / 150 °F	20 heures	24 heures	48 heures
Bloc d'épaule/poitrine	Bien cuit	82-83 °C / 180 °F	20 heures	24 heures	48 heures
Porc					
Côtelette	À point	65-66 °C / 150 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Côtelette	Bien cuit	71-72 °C / 160 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Rôti	À point	65-66 °C / 150 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Rôti	Bien cuit	82-83 °C / 180 °F	2 heures	3 heures	4 heures
Épaule/flanc	À point	65-66 °C / 150 °F	10 heures	24 heures	48 heures
Épaule/flanc	Bien cuit	82-83 °C / 180 °F	10 heures	24 heures	48 heures
Poulet					
En morceaux	Juteux	76-77 °C / 170 °F	2 heures	2-1/2 heures	4 heures
Poisson					
Steak	Juteux	40-41 °C / 105 °F	1 heure	1-1/2 heures	2 heures
Steak	Floconneux	51-52 °C / 125 °F	1 heure	1-1/2 heures	2 heures
Steak	Bien cuit	62-63 °C / 145 °F	1 heure	2 heures	2 heures
Filet	Juteux	40-41 °C / 105 °F	45 min	1 heure	1-1/2 heures
Filet	Floconneux	51-52 °C / 125 °F	45 min	1 heure	1-1/2 heures
Filet	Bien cuit	62-63 °C / 145 °F	45 min	1 heure	1-1/2 heures
Légumes					
Courge	Cubes	82-83 °C / 180 °F	1 heure	1-1/2 heures	4 heures
Racines	Tranches/cubes	82-83 °C / 180 °F	1 heure	1-1/2 heures	4 heures
Pommes de terre	Tranches/cubes	93-94 °C / 200 °F	1 heure	1-1/2 heures	4 heures
Fruits					
Tiède/mûr	Tranches/cubes	68-69 °C / 155 °F	45 min	105 min	2-1/2 heures
Mou	Purées	82-83 °C / 180 °F	15 min	30 min	90 minutes
Basé sur un steak de 3,8 cm (1,5 po) d'épaisseur. Des coupes plus épaisses peuvent nécessiter des temps plus longs.					

36 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Cuisson lente


Utilisez la cuisson lente pour les aliments qui vont cuire ou braiser à basse température pendant une longue période.

Pour de meilleurs résultats lors de l'utilisation de la cuisson lente :

- Faites décongeler complètement tous les aliments surgelés avant de les faire cuire.
- Si vous utilisez une seule grille de four, placez-la à la position 2 ou 3. Lorsque vous faites la cuisson de plusieurs plats, placez les grilles selon la taille des divers ustensiles de cuisson utilisés.
- Évitez d'ouvrir la porte du four trop souvent ou de la laisser ouverte pour vérifier la cuisson des aliments. Si la chaleur du four s'échappe trop souvent, il se peut que le temps de cuisson en mode de cuisson lente s'allonge.
- Couvrez les aliments pour qu'ils restent tendres, ou utilisez un couvercle non hermétique ou muni d'ouvertures d'aération pour les faire brunir ou les rendre croustillants.
- Les rôtis peuvent rester à découvert si vous désirez qu'ils brunissent. La durée de cuisson varie selon le poids, la teneur en graisse, les os et la forme du rôti. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lorsque vous utilisez la cuisson lente.
- Ajoutez la crème ou les sauces fromagées durant la dernière heure de cuisson.


La cuisson lente des viandes peut leur donner une couleur foncée à l'extérieur. Ceci est normal.

Pour régler la cuisson lente :

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que « SLo C » s'affiche à l'écran.



2. Appuyez sur **MARCHE**

3. Appuyez sur  pour choisir le niveau 1, 2 ou 3



4. Appuyez sur **MARCHE**.

Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour éteindre le four et afficher l'heure du jour.

Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur **ANNULER**.

Rôtissage à convection

Le rôtissage à convection combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.



AVERTISSEMENT

Si des flammes apparaissent dans le four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu se poursuit, servez-vous d'un extincteur. Ne jetez pas d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut provoquer une explosion et l'eau peut propager un feu de friture et causer des blessures.



ATTENTION

Servez-vous toujours de maniques ou de gants isolants pour utiliser le four. Lors de la cuisson, l'intérieur du four, les grilles et la surface de cuisson deviennent très chauds, ce qui pourrait causer des brûlures.

Pour utiliser le rôtissage à convection à une température de 177 °C (350 °F) :

1. Appuyez sur **Conv Roast (Rôtissage à convection)**.
2. **Réglez** la température souhaitée ou utilisez la température par défaut de **177 °C (350 °F)**.
3. Appuyez sur **START (MARCHE_**.
4. Option pour régler **Temps de cuisson**.
5. Appuyez sur **START (MARCHE**. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.
6. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** lorsque la cuisson est terminée ou pour annuler la fonction de rôtissage à convection.

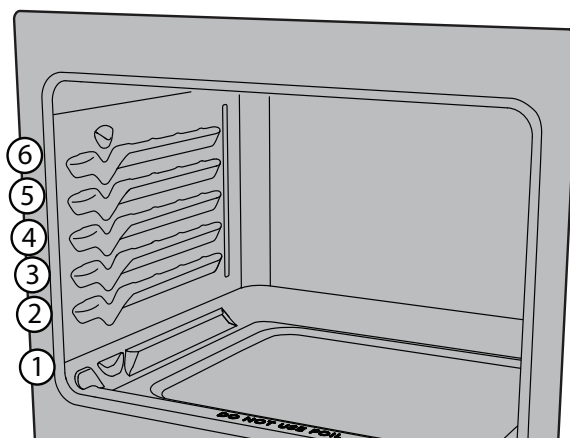


Figure 11: Rôtissage à convection sur les grilles du four inférieur

Conseils pour le rôtissage à convection :

- Pour le rôtissage à convection, le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et pour la volaille.
- Disposez les grilles du four de manière à ce que la viande et la volaille soient sur la grille la plus basse du four.
- Étant donné que le rôtissage à convection cuit les aliments plus rapidement, vous pouvez réduire le temps de cuisson dans la recette jusqu'à un maximum de 25 % (vérifiez l'état de cuisson de l'aliment à ce moment). Au besoin, augmentez la durée de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
- Ne recouvrez pas la nourriture lorsque vous la rôtissez à sec. Cela empêchera la viande de brunir correctement.
- Lorsque vous cuisez de la viande, utilisez la lèchefrite et la grille. La lèchefrite recueille les écoulements de graisse et sa grille prévient les éclaboussures.

Table 5: Recommandations pour le rôtissage à convection

Viande		Poids	Température du four	Température interne	Minutes par 0,45 kg (1 lb)
Bœuf	Rôti de bœuf de première qualité*	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25 à 30
	Rôti de faux-filet*	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	177 °C (350 °F)	*71 °C (160 °F)	25 à 30
	Rôti de filet	0,9 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	204 °C (400 °F)	*71 °C (160 °F)	15 à 25
Volaille	Dinde entière**	5,4 à 7,3 kg (12 à 16 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	8 à 10
	Dinde entière**	7,3 à 9,1 kg (16 à 20 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	10 à 15
	Dinde entière**	9,1 à 10,9 kg (20 à 24 lb)	163 °C (325 °F)	82 °C (180 °F)	12 à 16
	Poulet	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	177 °C à 191 °C (350 °F à 375 °F)*	82 °C (180 °F)	12 à 16
Porc	Rôti de jambon frais	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30 à 40
	Rôti de palette	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20 à 30
	Longe	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	20 à 25
	Jambon précuit	2,3 à 3,2 kg (5 à 7 lb)	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	30 à 40

* Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide). La température la plus basse recommandée par le département de l'Agriculture des États-Unis est de 63 °C/145 °F pour l'obtention de bœuf frais mi-saignant. 77 °C (170 °F) pour une cuisson « bien cuit ».

** La dinde farcie nécessite du temps de rôtissage additionnel. Protégez les pattes et la poitrine avec du papier d'aluminium pour empêcher le brunissage et le séchage excessifs de la peau.

Cuisson à la vapeur

Remarque : Il y aura plus d'humidité que pendant la cuisson ou le rôtissage conventionnels. L'humidité pourrait se condenser sur la poignée ou dans la porte et, selon les conditions de votre cuisine, des gouttes pourraient tomber sur le sol.

Conseils de cuisson à la vapeur :

Positionnement du four

- Utilisez une grille plate dans la position de four pour la plupart des aliments cuits par rôtissage à la vapeur.
- Position la plus basse pour la volaille.

Préparation

- Utilisez 2-1/2 tasses d'eau pour la cuisson à la vapeur et le rôtissage à la vapeur. Si les fonctions vapeur sont fréquemment utilisées, utilisez de l'eau distillée.
- À l'aide d'un récipient d'eau, versez lentement de l'eau au fond de la cavité du four pendant qu'elle est encore froide.
- N'ajoutez jamais d'eau si le four est chaud.
- N'ajoutez jamais d'eau pendant un cycle de cuisson à la vapeur ou de rôtissage à la vapeur.

Pendant l'utilisation

- Lorsque vous utilisez la vapeur, suivez la recette pour le préchauffage, la durée et la température de cuisson. Si la recette originale n'utilisait pas de vapeur, réduisez la température de 14 °C (25 °F), mais pas en dessous de 101 °C (215 °F).
- Commencez toujours avec un four froid.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire lors de l'utilisation du rôtissage à la vapeur.

Nettoyage

- Avec une serviette en papier légèrement imbibée de vinaigre blanc distillé, essuyez le fond de la cavité du four une fois le four refroidi ou avant chaque utilisation.
- Utilisez la fonction d'autonettoyage pour nettoyer les zones très sales.
- Si des résidus sont toujours présents après l'autonettoyage, versez une fine couche de vinaigre blanc distillé dans le fond de la cavité du four. Laissez reposer 30 minutes. Essuyez le vinaigre.

Cuisson à la vapeur

La vapeur crée les meilleures conditions pour la cuisson du pain sur une seule grille. L'option Produits de boulangerie produira un brunissement et une texture améliorés et est recommandée pour la cuisson de pains et pâtisseries humides et savoureux comme les baguettes et les croissants.

Utilisez une grille plate à la position 3 pour de meilleurs résultats de cuisson à la vapeur. Les casseroles doivent être placées vers l'avant de la grille.

Pour régler la fonction de Cuisson à la vapeur :

1. Appuyez sur **Steam Bake (Cuisson à la vapeur)**.
2. Ajouter 2-1/2 tasses d'eau au fond du four comme indiqué.
3. Réglez la température désirée.
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Réglez le **temps de cuisson**. (Nous vous suggérons d'attendre que le four préchauffe avant de régler le temps de cuisson.)
6. Le four s'éteint automatiquement à la fin de **Temps de cuisson**.
7. **La cuisson est terminée** et **Arrêt** s'affichera.
8. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.



ATTENTION

N'utilisez pas la cuisson à la vapeur pour la cuisson à des températures inférieures à 163 °C (325 °F).



IMPORTANT

Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur de s'échapper.



REMARQUE

Le ventilateur de refroidissement fonctionnera à plein régime pendant la cuisson à la vapeur.

Rôtissage à la vapeur

La vapeur crée les meilleures conditions pour le rôtissage des protéines. Les viandes seront croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur.

Le Rôtissage à la vapeur est recommandé pour la viande ou la volaille. Utilisez une grille plate en position 1 pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson à la vapeur.

Pour régler la fonction de Rôtissage à la vapeur :

1. Appuyez sur **Steam Roast (Rôtissage à la vapeur)**.
2. Ajouter 2-1/2 tasses d'eau au fond du four comme indiqué.
3. Réglez la température désirée.
4. Appuyez sur **MARCHE**.
5. Réglez le **temps de cuisson**. (Nous vous suggérons d'attendre que le four préchauffe avant de régler le temps de cuisson.)
6. Le four s'éteint automatiquement à la fin de **Temps de cuisson**.
7. **La cuisson est terminée** et **Arrêt** s'affichera.
8. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour l'affichage de l'heure du jour.



ATTENTION

N'utilisez pas la rôtissage à la vapeur pour la cuisson à des températures inférieures à 101 °C (215 °F).



IMPORTANT

Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur de s'échapper.



REMARQUE

Le ventilateur de refroidissement fonctionnera à plein régime pendant la cuisson à la vapeur.

40 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Cuire à l'aide d'une sonde thermique

Utilisez la sonde pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous cuisinez des aliments tels que des rôtis, du jambon ou une volaille.

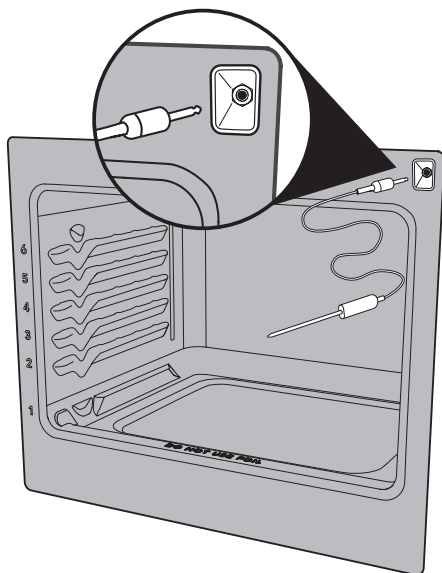
La sonde thermique fonctionne avec les modes de four suivants : Cuisson au four, Cuisson à convection, Friture à air chaud, Rôtissage à convection, et Rôtissage à la vapeur.

Lorsqu'elle est réglée correctement, la fonction de sonde vous avertira lorsque l'intérieur d'un aliment aura atteint la température cible désirée. Les réglages de la sonde basés sur le comportement du four doivent être d'abord définis dans le menu des paramètres.

Lorsqu'elle est en fonction, la sonde affiche la température interne de l'aliment pendant sa cuisson. L'utilisation de cet accessoire permet d'éliminer les approximations quant au moment où il faut ouvrir la porte du four pour vérifier le thermomètre.

Pour certains types d'aliments, en particulier la volaille et les rôtis, l'utilisation d'une sonde pour vérifier leur température interne est la meilleure façon de savoir s'ils sont bien cuits.

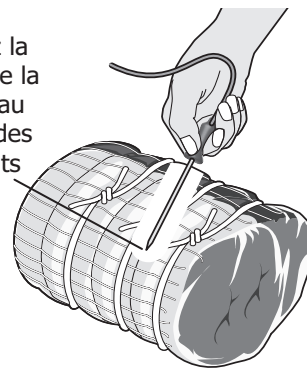
Pour régler la sonde thermique : Appuyez sur **Modes de four**, faites défiler à **Sonde thermique** et suivez les instructions à l'écran.



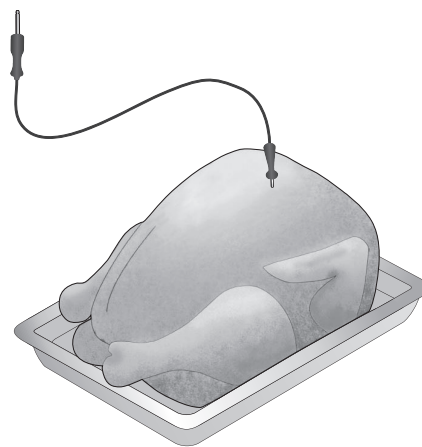
Insertion correcte de la sonde.

Insérez toujours la sonde de sorte que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande ou de l'aliment. Pour obtenir une lecture juste de la température, la sonde ne doit pas toucher aux os, au gras, au cartilage, ni à l'ustensile.

Insérez la
pointe de la
sonde au
centre des
aliments



- Pour le jambon ou l'agneau non désossé, insérez la sonde au centre de l'articulation ou du muscle situé le plus bas.
- Pour les mets comme les pains de viande ou les plats mijotés, insérez la sonde dans le centre de l'aliment.
- Lorsque vous faites cuire du poisson, insérez la sonde juste au-dessus des branchies.
- Pour de la volaille ou de la dinde entière, insérez la sonde complètement dans la partie la plus épaisse de la poitrine.



ATTENTION

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pour tirer sur le câble ou les poignées de la sonde. En tout temps, insérez et retirez la sonde à l'aide de ses poignées et utilisez toujours des maniques pour vous protéger les mains contre les brûlures.

Pour régler la sonde alimentaire :

1. Connectez la thermosonde au four et insérez la sonde dans les aliments.
2. Sélectionnez une fonction de cuisson, telle que Rôtissage par convection, et réglez la température.



3. Appuyez sur **Food Probe (Sonde alimentaire)**. Le voyant de la sonde alimentaire s'allume.



4. Utilisez les **touches numériques** pour saisir la température cible des aliments.
5. Appuyez sur **START (MARCHE)**.
6. Lorsque les aliments atteignent la température cible, la barre de progression s'allume complètement et une tonalité retentit.
7. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

Table 6: Températures internes de cuisson recommandées par l'USDA

Type d'aliments	Temp. interne
Viande hachée et mélanges de viande	
Bœuf, porc, veau, agneau	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet	74 °C (165 °F)
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant +	63 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Dinde et poulet entiers	74 °C (165 °F)
Poitrines et rôtis de volaille	74 °C (165 °F)
Cuisses et ailes de volaille	74 °C (165 °F)
Farce (cuite séparément ou avec la volaille)	74 °C (165 °F)
Jambon frais (non cuit)	71 °C (160 °F)
Jambon précuit (à réchauffer)	60 °C (140 °F)
Plats contenant des œufs	71 °C (160 °F)
Restes de repas et plats mijotés	74 °C (165 °F)

Selon le département de l'Agriculture des États-Unis : « Le bœuf frais saignant est populaire, mais il est important de savoir que de le faire cuire à seulement 60 °C/140 °F implique que certains organismes pouvant causer des empoisonnements alimentaires peuvent survivre. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Pour en savoir plus, consultez le site sur la sécurité alimentaire et les inspections de la USDA à www.fsis.usda.gov.

➔ IMPORTANT

Ne rangez pas la sonde à l'intérieur du four. N'utilisez que la sonde d'origine fournie avec votre four. Brancher une autre sonde ou un autre dispositif dans la prise de la sonde peut endommager le régulateur du four, le système électronique de l'appareil et la prise de la sonde.

Avant de démarrer un cycle d'autonettoyage, assurez-vous que la sonde a été enlevée de l'intérieur du four. Faites dégeler complètement les produits surgelés avant d'y insérer la sonde.

➔ REMARQUE

Pendant la cuisson, la température interne des aliments est affichée au centre de l'écran. La température du four sera affichée au bas de l'écran à côté de la touche d'annulation. Pour vous assurer de la précision de la température interne de l'aliment, ne retirez pas la sonde de l'aliment ou de la prise avant que la température cible n'ait été atteinte.

Si la sonde est retirée de la prise uniquement, la fonction de la sonde est automatiquement annulée et le four s'éteindra. Si la sonde est retirée de l'aliment uniquement, la fonction de la sonde reste active et pourrait générer un message de sonde trop chaude.

Pour modifier la température cible (température interne des aliments) ou la température réglée du four, appuyez sur celle que vous souhaitez modifier et utilisez les touches numériques pour régler la température.

42 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage de la mise en marche différée

Mise en marche différée permet une heure de mise en marche différée uniquement pour les modes Cuisson au four, Cuisson à convection, Sans pré-chauffage, Rôtissage à convection, Rôtissage à la vapeur, Nettoyage à la vapeur, et Autonettoyage. Avant de programmer une mise en marche différée, assurez-vous que l'horloge indique l'heure juste. Le délai maximal d'une Mise en marche différée est d'une heure (12 heures pour l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur).

1. Appuyez sur **ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** et appuyez sur **Modes de four**.
2. Faites défiler jusqu'à **Mise en marche différée** et appuyez sur.
3. Suivez les informations à l'écran pour régler la durée du délai, la température et le temps de cuisson.
4. Une mise en marche différée de 1 heure ou moins est permise (12 heures pour l'autonettoyage ou le nettoyage à la vapeur).

Le four s'allumera et la cuisson commencera lorsque l'heure de mise en marche différée sera atteinte. L'écran affichera la température du four.

Lorsque le temps de cuisson (si utilisé) est terminé, **la cuisson est terminée** et **Arrêt** et **OK** seront affichés dans la fenêtre d'affichage et le four s'éteindra automatiquement.

La commande du four émet des signaux sonores jusqu'à ce que vous appuyez sur **OK**.



AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire.

Temps de cuisson

Utilisez le temps de cuisson pour régler la durée nécessaire pour la plupart des fonctions du four. Le four s'allumera immédiatement (ou après un délai spécifié) et s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson réglé.

Pour régler le temps de cuisson :

1. Appuyez sur **Cook Time (Temps de cuisson)**. L'écran affichera une heure de 0:00 (0 heures et 00 minutes).



2. Utilisez les **touches numériques** pour saisir le temps de cuisson souhaité.
3. Appuyez sur **START (MARCHE)**. La minuterie commencera à décompter.
4. Une fois le temps écoulé, l'écran affichera « End » et le four s'éteindra.

Pour éteindre le four avant la fin du temps, appuyez sur **OFF (ARRÊT)**.

Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud doit seulement être utilisée avec des aliments qui sont déjà à une température de service. Le maintien au chaud garde les aliments cuits au chaud et prêts à servir après la cuisson.

La fonction de maintien au chaud garde la température du four de 60 °C à 93 °C (140 °F à 200 °F).

Pour régler la fonction de maintien au chaud :

1. Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments dans le four.
2. Appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
3. Utilisez les **touches numériques** pour saisir la température désirée.
4. Appuyez sur **MARCHE**. Le maintien au chaud restera activé pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soit annulé.

Pour arrêter la fonction de maintien au chaud en tout temps, appuyez sur **ARRÊT**.

Réglage du mode sabbat à utiliser durant le sabbat juif et les fêtes juives (certains modèles)



Pour obtenir plus de renseignements et des directives d'utilisation ou pour consulter la liste complète des modèles qui possèdent la fonction de sabbat, rendez-vous au www.star-k.org.

Cet appareil offre des réglages spéciaux à utiliser durant le sabbat et les fêtes juives. Le mode sabbat désactive tous les signaux sonores audibles et les changements visuels de l'affichage sur les commandes du four. Le mode de cuisson au four est la seule fonction accessible lorsque l'appareil est en mode sabbat. La plupart des commandes du four sont verrouillées durant le mode sabbat.

Important : Le mode sabbat désactive la fonction d'économie d'énergie 12 heures préprogrammée à l'usine et l'appareil reste allumé jusqu'à ce que les fonctions de cuisson soient annulées. Si la cuisson est annulée lorsque l'appareil est en mode sabbat, aucun signal sonore ni visuel ne témoignera de cette annulation.

Si vous avez besoin des lampes à l'intérieur du four, assurez-vous de les allumer avant de programmer le mode sabbat. Une fois que les lampes du four sont allumées et que le mode sabbat est activé, celles-ci demeurent allumées jusqu'à ce que le mode sabbat soit désactivé et que les lampes du four soient éteintes. Le fait d'ouvrir ou de fermer la porte n'activera pas les lampes à l'intérieur du four.

Il est recommandé que toute modification de la température du four effectuée dans un mode sabbat actif soit faite avec les touches numériques. Le changement sera automatiquement accepté.



AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez pas la nourriture reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson. Vous risqueriez d'être malade ou de subir un empoisonnement alimentaire. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, les aliments ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Important :

- N'utilisez aucune autre fonction du four, à l'exception de la cuisson au four lorsque la fonction de sabbat est activée. Lorsque le Mode sabbat est activé, seules les touches + et - et ARRÊT fonctionneront. AUCUNE DES AUTRES TOUCHES ne devrait être utilisée lorsque la fonction de sabbat est activée.
- Vous pouvez changer la température du four une fois que la cuisson est commencée. Utilisez les touches + et - pour augmenter ou diminuer la température du four. Chaque pression sur une touche fléchée augmentera ou réduira la température de 1 °C (5 °F).
- N'oubliez pas que les commandes du four n'émettent pas de signaux sonores et n'affichent plus les modifications une fois la fonction de sabbat activée.
- Le four s'éteindra automatiquement à la fin d'une cuisson minutée et ces fonctions ne peuvent donc être utilisées qu'une seule fois durant le sabbat/les fêtes juives.

44 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Réglage du mode sabbat :

1. Sélectionnez une fonction de cuisson, telle que Cuisson au four, et réglez la température.



2. Réglez le temps de cuisson.



3. Appuyez simultanément sur **Conv Bake** et **Conv Roast**.



4. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement. **SAb** sera affiché.
5. Appuyez sur **ON/OFF** pour revenir à l'affichage de l'heure du jour.

Pour régler un nettoyage à la vapeur :

1. Retirez toutes les grilles et tous les accessoires de four.
2. Grattez ou essuyez les résidus non collés et la graisse de la sole du four.
3. Versez 1 tasse d'eau du robinet dans le fond du four. Fermez la porte du four.

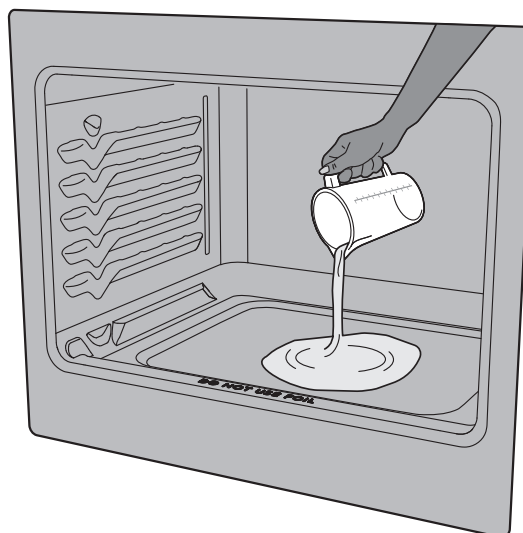


Figure 12: Ajouter 1 tasse d'eau du robinet

4. Appuyez sur **Modes de four** et faites défiler à **Nettoyage à la vapeur**.
5. Appuyez sur **MARCHE**.
6. L'heure de la fin du cycle de nettoyage à la vapeur s'affiche à l'écran. Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four pendant son verrouillage. Si la porte du four est ouverte pendant le nettoyage à la vapeur, « (d-O) » apparaîtra sur l'afficheur après quelques minutes.
7. Un signal sonore retentira à la fin du nettoyage à la vapeur et Arrêt apparaîtra sur l'afficheur. Appuyez sur arrêt pour afficher de nouveau l'heure du jour.
8. Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin d'un nettoyage à la vapeur. Tenez-vous sur le côté du four, à l'écart de la vapeur qui s'échappera.
9. Essuyez la cavité et la sole du four. Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Évitez de vous pencher ou de mettre de la pression sur la vitre de la porte du four pendant le nettoyage de la cavité.

Nettoyage à la vapeur

La fonction Nettoyage à la vapeur est une méthode rapide et sans agent chimique qui vous facilite la tâche lors des nettoyages réguliers de votre four. Pour les saletés cuites plus tenaces, utilisez la fonction Autonettoyage.



ATTENTION

N'ajoutez pas de javellisant, d'ammoniaque, de nettoyeurs à four ou tout autre nettoyant ménager ou produit chimique à l'eau utilisée pour la fonction Nettoyage à la vapeur.

Avant de nettoyer votre four, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et qu'il a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Assurez-vous que le four est de niveau et froid avant de commencer un nettoyage à la vapeur. Si la température du four est supérieure à la température ambiante, trois bips se feront entendre et la fonction de nettoyage à la vapeur ne démarre pas. Le nettoyage à la vapeur produit les meilleurs résultats lorsqu'il est utilisé dans un four froid.



Figure 13: Nettoyer le pourtour du joint de la porte du four

Remarques :

- L'ouverture de la porte du four pendant le cycle de nettoyage à la vapeur empêche l'eau d'atteindre la température nécessaire au nettoyage.
- Pour de meilleurs résultats, nettoyez le four immédiatement après la fin du nettoyage à la vapeur. Le nettoyage à la vapeur est particulièrement efficace pour nettoyer les résidus situés sur la sole du four.
- Un tampon à récurer non abrasif, une éponge pour l'acier inoxydable, un grattoir en plastique ou un nettoyeur de style effaceur (sans agent nettoyant) peut être utilisé pour nettoyer les saletés tenaces. Humidifiez les tampons avec de l'eau avant leur utilisation.
- Placez une serviette en papier ou un chiffon devant le four pour capturer toute l'eau qui pourrait se déverser lorsque vous essuyez la cavité et la sole du four.
- Essuyez immédiatement toute l'eau résiduelle qui peut se trouver dans le four.
- De la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître près de l'évent du four et de la vitre de la porte du four. Cela est normal. Le joint du four peut devenir humide; ne l'essuyez pas.
- L'eau provenant des aqueducs locaux contient souvent des minéraux (eau dure). Si des dépôts d'eau dure se forment, nettoyez la cavité avec une solution d'eau et de vinaigre 50/50 ou 50/50 de jus de citron et d'eau.
- Le nettoyage à la vapeur ne peut pas être programmé avec une heure de démarrage différée.
- Si le nettoyage à la vapeur ne donne pas un résultat satisfaisant, effectuez un autonettoyage. Consultez «Autonettoyage» on page <?>.

46 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien supérieures aux températures de cuisson normales), éliminant complètement les salissures ou les réduits en une fine poudre de cendres que vous pouvez essuyer ensuite avec un chiffon humide.

Un cycle d'autonettoyage dure 3 heures.

Avant de commencer un cycle d'autonettoyage, assurez-vous de lire toutes les remarques importantes et les mises en garde qui suivent.

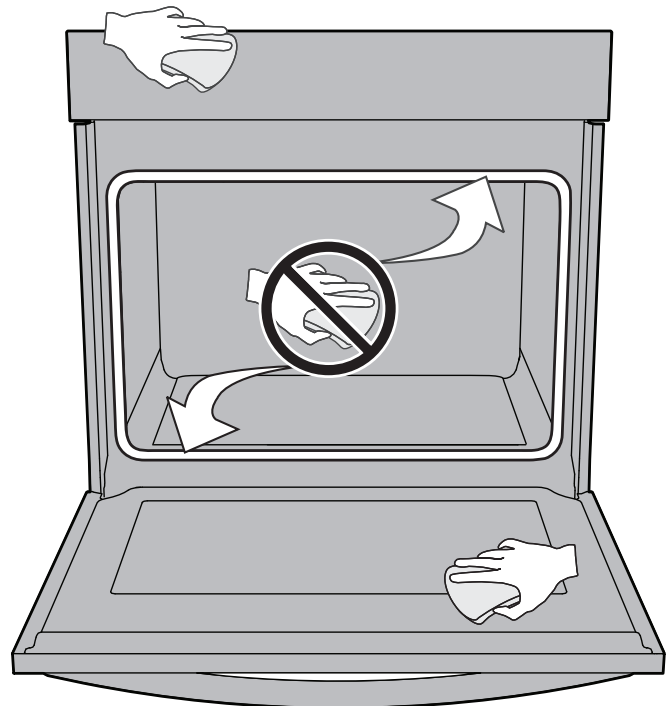
MISE EN GARDE

- Ne laissez pas de jeunes enfants sans surveillance près de l'appareil. Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud et causer des brûlures lorsque touché.
- Ne recouvrez pas les parois, les grilles, la sole du four ou toute autre partie de la cuisinière avec du papier d'aluminium. En fondant à l'intérieur du four, le papier d'aluminium endommagerait de façon permanente l'intérieur du four et empêcherait une bonne répartition de la chaleur.
- Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four à la fin du cycle d'autonettoyage. La cuisinière peut être encore très chaude et causer des brûlures. Pour éviter de vous brûler, tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur ou à l'air chaud de s'échapper.
- Certains oiseaux de compagnie sont extrêmement sensibles aux vapeurs dégagées pendant le cycle d'autonettoyage des fours. Déplacez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.

Remarque importante :

- Retirez toutes les grilles et tous les articles se trouvant dans le four pour éviter de les endommager. Si vous ne retirez pas les grilles, elles peuvent se décolorer.
- Retirez tous les articles du four et de la table de cuisson, y compris les casseroles, les ustensiles et le papier d'aluminium. Le papier d'aluminium ne résistera pas aux températures élevées d'un cycle d'autonettoyage et fondra.

- Ne vaporisez pas de nettoyants pour four ou de revêtement de protection pour four dans ou autour d'une partie quelconque de l'intérieur du four. Nettoyez toute saleté sur le cadre de la porte du four, la doublure de la porte à l'extérieur du joint de la porte du four et la petite surface au centre avant de la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment que la saleté y brûle. Nettoyer avec de l'eau et du savon avant de lancer l'autonettoyage.
- Éliminez tout résidu excessif. Tout résidu sur la sole du four doit être essuyé et nettoyé avant de commencer un cycle d'autonettoyage. Pour nettoyer, utilisez un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les résidus d'aliments importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- Ne laissez pas de résidus d'aliments à haute teneur en sucre ou en acide (comme lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur les surfaces en porcelaine, car cela risque de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le matériau tissé dans le joint est essentiel à la bonne étanchéité du four. Veillez à ne pas frotter, endommager ou retirer le joint de la porte du four. Vous risqueriez d'endommager le joint de la porte et de diminuer ainsi l'efficacité du four.



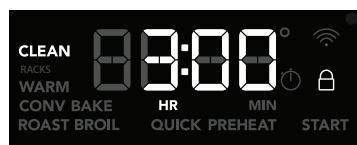
- Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le premier cycle d'autonettoyage. Cela aidera à éliminer les odeurs normales.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte du four lorsque le voyant OVEN LOCK (VERROUILLAGE DU FOUR). Il faut environ 15 secondes pour que le mécanisme de verrouillage automatique de la porte verrouille ou déverrouille complètement la porte du four.
- Lorsque le temps de nettoyage est écoulé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la cuisinière ait suffisamment refroidi. En plus du temps de nettoyage programmé, vous devez prévoir environ une heure supplémentaire pour que le four refroidisse avant de pouvoir ouvrir la porte du four.

Réglage de l'autonettoyage

Pour régler l'autonettoyage :

Vérifiez que le four est vide et que toutes les grilles ont été retirées. Retirez tous les éléments du four. Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée.

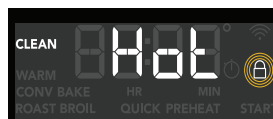
1. Appuyez sur **Autonettoyage Self Clean**. L'avertissement de retrait **des GRILLES** clignotera à l'écran pour vous rappeler que les grilles du four doivent être retirées avant un autonettoyage. Le temps de nettoyage par défaut de 3 heures s'affiche.



2. Appuyez sur **DÉMARRER (START)** pour activer l'autonettoyage.
3. L'avertissement **des GRILLES** se terminera et l'autonettoyage commencera. Le verrou motorisé de la porte commencera à verrouiller la porte du four. N'ouvrez pas la porte du four lorsque le moteur de verrouillage est en marche ou lorsque des indicateurs ou des messages de verrouillage sont affichés. La porte du four sera complètement verrouillée après environ 15 secondes.
 - Une fois la porte du four verrouillée, **NETTOYAGE (CLEAN)** s'affiche pour indiquer que l'autonettoyage a commencé.
 - Ne tentez pas d'ouvrir la porte du four par la force lorsqu'un cycle d'autonettoyage est

en cours. Vous risqueriez d'endommager son système de verrouillage automatique.

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après la fin du cycle d'autonettoyage; le four peut être encore très chaud.
4. Lorsque l'autonettoyage est terminé : Le message **NETTOYAGE (CLEAN)** s'éteindra et sera remplacé par **Chaud (Hot)** s'affichera dans la fenêtre.



5. Dès que le four s'est refroidi (environ une heure) et que **Chaud (Hot)** n'est plus affiché, vous pouvez ouvrir la porte du four.

MISE EN GARDE Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four après le cycle d'autonettoyage. Tenez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte pour permettre à la vapeur de et à l'air s'échapper.

Lorsque l'intérieur du four s'est complètement refroidi, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.

48 RÉGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

Départ différé (Delay start)

La fonction Départ différé (Delay start) permet une mise en marche différée uniquement pour la fonction de cuisson au four. Avant de régler le démarrage différé, assurez-vous que l'heure est réglée correctement. Le délai maximum pour le démarrage différé est d'une heure.

Pour régler la fonction départ différé :

1. Choisissez Cuisson au four (Bake) et réglez la température.
2. Appuyez sur **mise en marche différée (Delay Start)** L'affichage indique une durée de 0:00 (0 heure et 00 minutes).
3. Appuyez sur les flèches vers **le haut ou vers le bas** jusqu'à ce que le délai désiré s'affiche. Vous pouvez appuyer sur les **flèches** vers le **haut** ou vers le **bas** et les maintenir enfoncées pour modifier l'HEURE plus rapidement.
4. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**. Le compte à rebours commencera.
5. Lorsque le temps est écoulé, la fonction de cuisson choisie démarre. Si un temps de cuisson a été réglé, le temps de cuisson restant s'affichera.

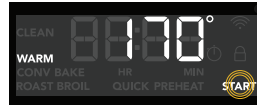
Pour arrêter la minuterie de Départ différé (Delay start) à tout moment, appuyez sur **ARRÊT (OFF)**.

La fonction Maintien au chaud (Keep Warm)

ne doit être utilisée qu'avec des aliments qui sont déjà à une température de service. Le maintien au chaud gardera les aliments au chaud et prêts à servir entre 140 °F (77 °C) et 200 °F (93 °C). Au besoin, positionnez les grilles et placez les aliments cuits dans le four.

Pour régler le maintien au chaud :

1. Appuyez sur **Garder au chaud (Keep Warm)** (Si aucune autre touche n'est touchée dans les 25 secondes, la demande de Garder au chaud (Keep Warm) disparaîtra.)



2. Appuyez sur **DÉMARRER (START)**. La fonction Garder au chaud (Keep Warm s'allume automatiquement et reste allumé pendant 3 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit annulée.

Pour désactiver le maintien au chaud à tout moment, appuyez sur **OFF (ARRÊT)**.

Nettoyer les déversements et les salissures tenaces dès que possible. Un nettoyage régulier permet de réduire les grands travaux plus tard.

ATTENTION

Avant de nettoyer toute partie du four, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est refroidi.

Si l'ammoniaque ou des produits nettoyants pour appareils électroménagers sont utilisés, ils doivent être essuyés et l'appareil doit être soigneusement rincé avant utilisation. Suivre les consignes du fabricant et assurer une ventilation adéquate.

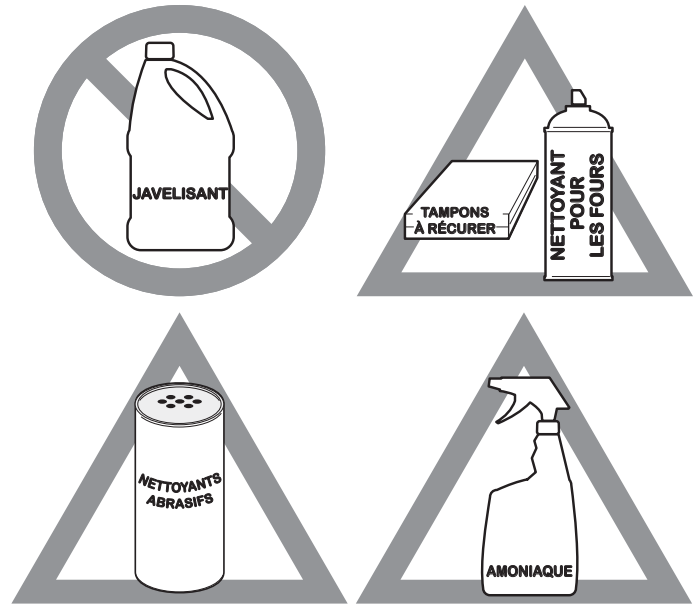


Figure 14: Utiliser les produits nettoyants avec prudence

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.
Boutons de commande peints ou en plastique Composants peints Garnitures décoratives peintes	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Les nettoyants pour vitre peuvent être utilisés, mais ne pas appliquer directement sur la surface; vaporiser sur un chiffon humide et essuyer.
Tableau de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquide directement sur le tableau de commande et sur la zone d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande - l'excès d'eau sur la zone de contrôle peut endommager l'appareil. Ne pas utiliser d'autres détergents liquides, de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou des serviettes en papier; ils risquent d'endommager le fini.
Boutons de commande	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Pour retirer les boutons de commande, tourner en position < OFF > (arrêt); saisir fermement et tirer tout droit hors de l'arbre. Pour replacer les boutons après nettoyage, aligner les marques OFF et pousser le bouton en place.
Acier inoxydable	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque.
Acier inoxydable Smudge ProofMC Acier inoxydable noir	En utilisant un chiffon doux, nettoyer avec de l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de nettoyant pour électroménagers, nettoyant pour l'acier inoxydable ou de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la finition.

50 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

De zone ou de surface	Recommandation de nettoyage
<p>Lèche-frites et grilles en porcelaine émaillée</p> <p>Revêtement de porte en porcelaine</p> <p>Composants en porcelaine</p>	<p>Rincer à l'eau claire avec un linge doux. Un nettoyage délicat avec un tampon à récurer savonneux supprime la plupart des taches. Rincer avec une solution à base de 50 % d'eau claire et d'ammoniaque. Le cas échéant, recouvrir les taches tenaces d'un essuie-tout trempé dans l'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincer et sécher avec un chiffon propre. Essuyer tous les nettoyants; la porcelaine peut être endommagée lors de la prochaine cuisson. Ne pas laisser des aliments à forte teneur en sucre ou en acides (comme le lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou de la garniture pour tarte) adhérer à la porcelaine. Ils laissent souvent une tache, même après le nettoyage.</p>
<p>Nettoyage à la main de l'intérieur du four</p>	<p>La cavité du four est revêtue de porcelaine; elle peut être nettoyée avec un nettoyant pour les fours. Respecter toutes les directives du fabricant. Éliminer tout résidu de produits nettoyants une fois le four nettoyé; la porcelaine peut être endommagée pendant les cuissons ultérieures. Ne pas pulvériser de nettoyant pour les fours sur les commandes électriques ou les interrupteurs. Éviter de pulvériser du nettoyant pour les fours sur la sonde et ne pas les laisser s'y accumuler. Ne pas pulvériser de produit nettoyant sur la garniture de porte, le joint de porte, les glissières pour tiroir en plastique, les poignées ou toute surface extérieure de l'électroménager.</p>
<p>Four autonettoyant</p>	<p>Avant de programmer un cycle d'autonettoyage, nettoyer toute la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et de la petite zone au centre avant de la sole du four. Voir « Self Clean » à la page 23.</p>
<p>Porte du four</p>	<p>Avec un chiffon doux, nettoyer à l'eau et un détergent à vaisselle doux ou une solution à base de 50 % de vinaigre et d'eau; nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Bien rincer. Utiliser un nettoyant pour vitre à l'extérieur de la porte. Utiliser un nettoyant ou un poli pour surface de cuisson en céramique à l'intérieur de la porte. Ne pas immerger la porte dans l'eau. Ne pas pulvériser de nettoyant pour vitre ou permettre à l'eau de pénétrer à l'intérieur de la porte. Ne pas utiliser de produits à nettoyer les fours, de poudre à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs sur l'extérieur de la porte du four.</p> <p>Ne pas nettoyer le joint de porte du four. Le joint de la porte est fabriqué de matériel tissé; il est essentiel à une bonne étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou arracher le joint de porte du four.</p>
<p>Surface de cuisson en vitrocéramique</p>	<p>Voir « Entretien de la surface de cuisson » à la page 22.</p>

Entretien de la surface de cuisson

Il est indispensable de nettoyer et d'entretenir régulièrement la surface de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, appliquer une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique (disponible dans la majorité des quincailleries, des épiceries et des magasins à grande surface). Essuyer et polir avec un essuie-tout propre. Il sera ainsi plus facile de la nettoyer lorsqu'elle sera souillée par la cuisson. Les crèmes nettoyantes laissent un fini protecteur sur la vitre qui prévient les égratignures et les abrasions.

Glisser des plats de cuisson à fond en cuivre, en aluminium ou en fonte sur la surface de cuisson peut laisser des égratignures de métal. Ces marques doivent être enlevées immédiatement à l'aide de crème nettoyante une fois la surface refroidie. Elles peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine cuisson.

Les ustensiles de cuisine à fond rugueux (cuivre, aluminium, verre ou en fonte) peuvent égratigner la surface de cuisson.

Ne jamais :

- Glisser un objet quelconque en métal ou en verre sur la surface de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de cuisine avec une accumulation de saleté ou de poussière sur le fond; toujours utiliser des ustensiles propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme une planche à découper ou une surface de travail pour la cuisine.
- Cuire des aliments directement sur la surface de cuisson sans casserole.
- Déposer des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson en vitrocéramique; ils peuvent la fissurer.

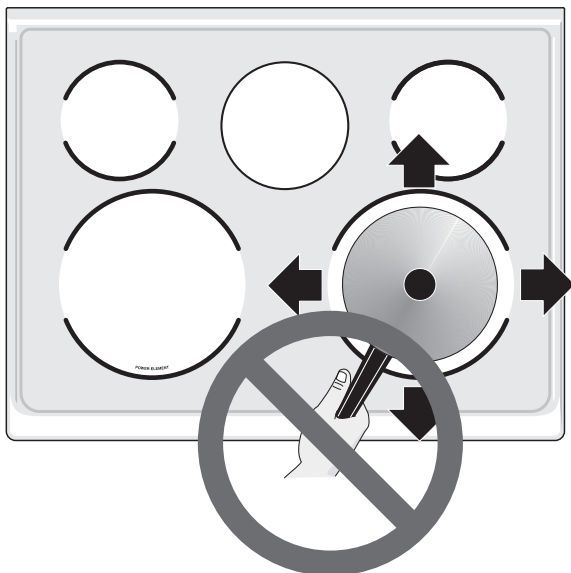


Figure 15: Entretien de la surface de cuisson

Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, s'assurer que les commandes sont en position OFF et que la surface est refroidie. La surface en verre peut demeurer chaude et occasionner des brûlures si elle est touchée avant d'avoir refroidi suffisamment.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de nettoyant pour surface de cuisson sur une surface chaude. Les émanations peuvent être dangereuses pour la santé et peuvent attaquer chimiquement la surface de cuisson en vitrocéramique.

Pour la saleté légère à modérée :

Pour la saleté légère à modérée : Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utiliser un essuie-tout propre pour nettoyer l'ensemble de la surface de cuisson. S'assurer que la surface de cuisson est nettoyée à fond, ne laissant aucun résidu. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Pour la crasse tenace ou brûlée sur la surface :

Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la tache. Frotter la surface tachée à l'aide d'un outil de nettoyage non abrasif, appliquant une pression si nécessaire. Éviter d'utiliser l'essuie-tout qui a servi à nettoyer la table de cuisson à d'autres fins.

Si la crasse demeure, la retirer avec soin avec un grattoir métallique tenu à un angle de 30 degrés de la surface. Enlever les saletés détachées et les résidus avec de la crème nettoyante et polir la surface propre.

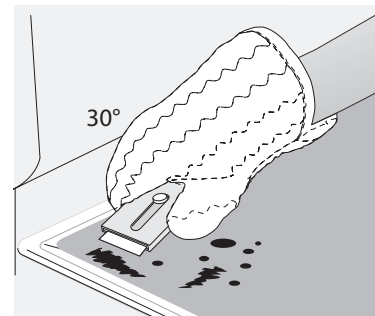


Figure 16: Nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

IMPORTANT

Les tampons nettoyeurs abrasifs peuvent endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. Utiliser uniquement des produits de nettoyage spécifiquement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique

52 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage général

Consultez le tableau au début de ce chapitre pour plus d'informations sur le nettoyage de certaines parties du four.

Suivez les précautions de nettoyage suivantes :

- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four à la main.

Enlevez la saleté à l'aide d'eau savonneuse chaude. Ne laissez pas les renversements contenant beaucoup de sucre ou d'acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface, car cela risque de causer des taches ternes, même après le nettoyage. Nettoyez rapidement les débordements et la saleté épaisse. Le nettoyage régulier réduit les efforts requis par d'éventuels grands nettoyages.



ATTENTION

Avant de nettoyer votre four à la main, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four a refroidi. Vous pourriez vous brûler si la cuisinière est encore chaude.

Retirez toutes les grilles et accessoires du four avant de procéder au nettoyage.

L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

Nettoyage du four en émail vitrifié

L'intérieur du four est constitué d'acier revêtu d'émail vitrifié que vous pouvez nettoyer à l'aide de produits de nettoyage pour four.

Nettoyage de la saleté excessive :

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant la nuit ou pendant plusieurs heures, porte de four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. S'il reste encore de la saleté, enlevez-la à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif, imbibé de savon ou d'un produit de nettoyage. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage du commerce, en suivant les instructions du fabricant. Ne mélangez pas l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.
3. Nettoyez la saleté qui se trouve sur le cadre de la porte du four, autour du joint et sur la petite surface située au centre, à l'avant de la sole du four. Nettoyez à l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'aide d'un chiffon et d'eau propre.

Papier d'aluminium, ustensiles en aluminium et revêtements de four

AVERTISSEMENT

Ne recouvrez jamais les fentes, les ouvertures ni les passages d'air au bas du four et ne recouvrez jamais une grille dans sa totalité avec du papier d'aluminium. Vous bloqueriez la circulation d'air autour du four et vous vous exposeriez ainsi à une intoxication par monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur et présente un risque d'incendie.

- Revêtements protecteurs : n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. La chaleur élevée du four peut faire fondre ces matériaux sur la cavité du four et endommager ce dernier. Ces types de matériaux peuvent également entraver la bonne circulation de l'air dans le four et produire des résultats de cuisson peu satisfaisants. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce guide. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles en aluminium : Le point de fusion de l'aluminium est de beaucoup inférieur à celui des autres métaux. Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles et des ustensiles en aluminium.
- Grilles du four - Ne recouvrez pas les grilles du four avec du papier d'aluminium. L'utilisation d'un revêtement à l'intérieur du four réduit la circulation de la chaleur et de l'air requise pour obtenir la meilleure cuisson possible dans tous les fours.

Remplacement de l'ampoule du four

ATTENTION

Assurez-vous que le four est débranché et qu'il est froid avant de remplacer l'ampoule du four.

La lampe du four est située à l'arrière de la cavité du four et est recouverte par un écran de protection en verre. Ce protecteur doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure du four :

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.
2. Enlevez le dispositif de protection de l'ampoule en le tournant d'un quart de tour dans le sens antihoraire.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule halogène de 25 W de type T4 pour électroménagers.

REMARQUE

Portez un gant de coton ou utilisez une serviette en papier lorsque vous installez une nouvelle ampoule. Ne touchez pas la nouvelle ampoule avec vos doigts lorsque vous l'installez. Cela réduirait sa durée de vie.

4. Remplacez le dispositif de protection de l'ampoule en le faisant tourner vers la droite.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez l'appareil).
6. Veillez à régler à nouveau l'horloge à l'heure du jour.

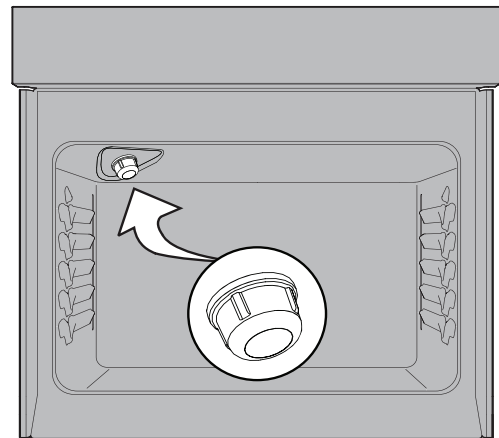


Figure 17: Lumière halogène du four

54 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Retrait et remise en place de la porte du four :

ATTENTION

La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

IMPORTANT

Instructions particulières pour l'entretien de la porte - Pour la ranger de façon temporaire, mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

La plupart des portes de four possèdent une vitre qui peut casser. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des tensions indues peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris dans le futur. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place.

Pour retirer la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four, parallèlement au sol (Figure 18).
2. Tirez vers l'avant le verrou situé sur chaque support de charnière du four jusqu'à ce que le verrou s'arrête. Vous devrez peut-être appliquer une petite pression vers le haut sur le verrou pour le tirer vers le haut (Figure 19 et Figure 20).
3. Saisissez la porte par les côtés et fermez-la jusqu'à ce que le cadre entre en contact avec les charnières déverrouillées.
4. Tirez le bas de la porte vers vous tout en faisant tourner le haut de la porte vers l'appareil pour dégager complètement les leviers de charnière (Figure 21).

Pour remplacer la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte. N'utilisez pas la poignée de la porte (Figure 21).
2. Tenez la porte du four au même angle que pour le retrait. Insérez avec précaution les leviers de charnière dans le cadre du four jusqu'à ce que vous sentiez que les leviers de charnière sont logés dans les encoches de charnière. Les bras de charnière doivent être entièrement insérés dans les encoches de charnière avant que la porte du four ne puisse être complètement ouverte. (Figure 20).
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèlement au sol (Figure 18).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée (Figure 18).
5. Fermez la porte du four.

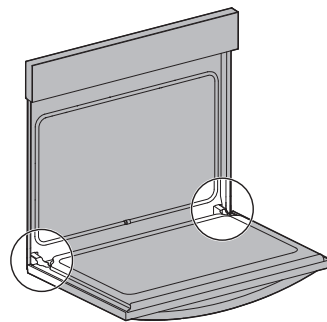


Figure 18: Emplacement de la charnière de la porte

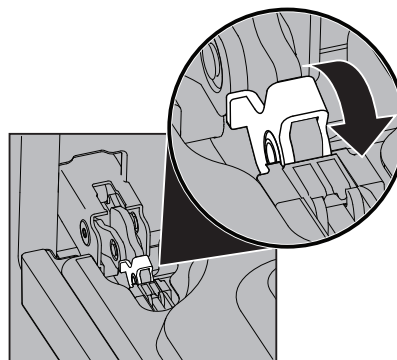


Figure 19: Serrure de charnière de porte

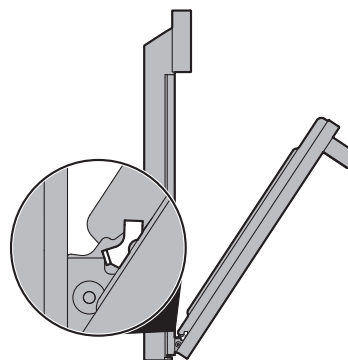


Figure 20: Position de retrait

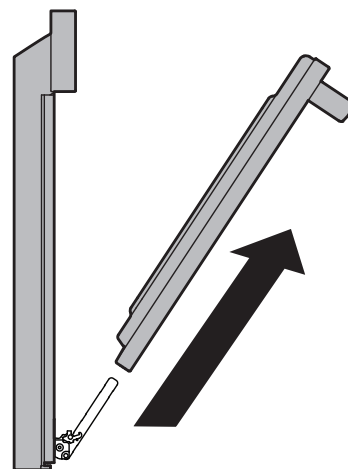







Figure 21: Enlever la porte

Cuisson au four

Pour de meilleurs résultats de cuisson, préchauffer le four avant la cuisson des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour rôtir la viande ou pour la cuisson en cocotte. Les temps de cuisson et les températures nécessaires pour cuire un produit peuvent varier légèrement de celles de votre ancien électroménager.

Problèmes de cuisson et solutions		
Problèmes de cuisson	Causes	Solutions
<p>Dessous des biscuits et des galettes brûlés.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Biscuits et galettes mis au four avant la fin du préchauffage. La grille du four est surchargée. Les ustensiles foncés absorbent la chaleur trop rapidement. 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Choisir une plaque ou un moule de cuisson d'une taille qui permet un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés lorsqu'il est placé dans le four. Utiliser une plaque de cuisson brillante de calibre moyen.
<p>Gâteaux trop foncés sur le dessus ou en dessous</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Les gâteaux ont été enfournés avant la fin du préchauffage. La grille est soit trop haute ou trop basse. Four trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. S'assurer que la grille est en bonne position pour la cuisson. Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée par la recette.
<p>Le centre des gâteaux n'est pas cuit</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Four trop chaud. Moule à gâteau de mauvaise taille. Le moule n'est pas au centre du four. Le verre est un mauvais conducteur de chaleur. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la température du four 13 °C (25 °F) inférieurs à celle recommandée. Utiliser un moule de la taille suggérée dans la recette. S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four. Réduire la température du four et allonger le temps de cuisson ou utiliser un ustensile brillant.
<p>Les gâteaux sont déséquilibrés</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas de niveau. Le moule est trop près des parois du four ou la grille est surchargée. Le moule est déformé. La lumière de four est demeurée allumée pendant la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Placer une tasse à mesurer en verre remplie d'eau au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, se reporter aux instructions d'installation pour la mise de niveau de la cuisinière. S'assurer que la grille est en bonne position et permettre un espace libre de 5,1 cm (2 po) de tous les côtés du moule lorsqu'il est placé dans le four. Ne pas utiliser un moule bosselé ou déformé. Ne pas laisser la lampe de four allumée pendant la cuisson.
<p>Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas assez chaud. Le four est surchargé. La porte du four s'ouvre trop fréquemment. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la température du four 13 °C (25 °F) supérieurs à celle indiquée et faire cuire pendant la période recommandée. Veiller à retirer tous les plats du four sauf ceux utilisés pour la cuisson. Ne pas ouvrir la porte du four avant la fin du plus court temps de cuisson recommandé.

56

AVANT DE FAIRE APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Laissez-nous vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera avec les problèmes communs. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous. Nous pourrions peut-être vous aider à éviter une visite de service. Si vous avez besoin de service, nous pouvons le faire pour vous!

1-800-374-4432 (United States)

Frigidaire.com

1-800-265-8352 (Canada)

Frigidaire.ca

Problème	Cause et solution
L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas.	L'appareil ménager est débranché. S'assurer que le cordon est bien branché sur la prise. Valider la fonctionnalité du disjoncteur ou vérifier les fusibles. Panne de courant. Vérifier l'éclairage de la maison pour valider. Appeler votre compagnie d'électricité au sujet de l'interruption de service.

Problèmes de four	
Problème	Cause et solution
Résultats de cuisson médiocres.	L'effet de nombreux facteurs de cuisson. S'assurer que la grille est en bonne position. Déposer les aliments au centre du four et espacer les plats de cuisson pour permettre une bonne circulation d'air. Préchauffer le four à la température désirée avant d'y placer les aliments. Tenter de réajuster la température ou le temps de cuisson recommandés dans la recette. Voir "Adjusting the Oven Temperature" à la page 26 si vous croyez que le four est trop chaud ou pas assez.
Flammes à l'intérieur four ou de la fumée sortant de l'évent.	Des déversements excessifs dans le four. De la graisse ou des aliments renversés sur la sole ou les parois du four. Essuyer les déversements excessifs avant d'allumer le four. Si des flammes ou une fumée excessive sont présentes en mode Broil (grillage), voir "Using the Broil Feature" sur page 22.
Le four fume excessivement durant le grillage.	Mauvais réglage. Suivre les "Using the Broil Feature" instructions données à la page 22. La viande est trop près de la salamandre ou du brûleur. Repositionner la grille pour permettre le bon écart entre la viande et la flamme. Enlever l'excédent de gras de la viande. Couper le gras des bords pour empêcher le retroussage, mais ne pas couper dans la viande maigre. Accumulation de graisse sur les parois du four. Un nettoyage régulier est nécessaire pour la cuisson au grilloir fréquente. Les éclaboussures de graisse ou d'aliments provoquent beaucoup trop de fumée.
Le tableau de commande du four émet des bips et affiche un code d'erreur F (panne) ou E (erreur).	La commande de four a détecté une panne ou une erreur. Pour annuler l'erreur, appuyer sur la touche OFF du tableau de commande. Une fois l'état d'erreur annulé, tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (griller). Si le code d'erreur se répète, couper l'alimentation, attendre 5 minutes puis remettre l'appareil en marche. Régler l'horloge. Tenter d'utiliser la fonction Bake (cuire) ou Broil (grillage) de nouveau. Si la panne se reproduit, appuyer sur OFF pour l'annuler.
L'appareil électroménager ne fonctionne pas en partie.	S'assurer que le régulateur de la soupape de gaz est en marche (ON). Voir les notices d'installation. L'heure n'est pas réglée. L'horloge du four doit d'abord être réglée avant de l'utiliser. Voir "Setting Clock" sur page 15. S'assurer que les commandes du four sont réglées pour la fonction souhaitée. Voir "Oven Control Features" en commençant à page 14 et relire les instructions pour la fonction de cuisson souhaitée dans le manuel ou voir dans la "L'ensemble de la cuisinière ne fonctionne pas." liste de contrôle.
Le ventilateur de convection ne tourne pas.	La porte du four est ouverte. Le ventilateur de convection s'éteint si la porte du four est ouverte en mode convection. Fermer la porte du four. Sur les modèles à gaz, le ventilateur de convection commence à tourner 6 minutes après le démarrage de la cuisson.

Problèmes de surface de cuisson	
Problème	Cause et solution
Les brûleurs de surface ne s'enflamment pas.	<p>Le bouton de commande de surface n'est pas complètement tourné sur LITE (allumer) (). Appuyer sur le bouton de commande correspondant et le maintenir sur LITE (allumer) jusqu'à ce que le brûleur s'enflamme, puis tourner dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille souhaitée.</p> <p>Les orifices du brûleur sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager la tête de brûleur et les orifices d'allumage. Voir "Cleaning the Cooktop and Surface Burners" à la section Nettoyage et entretien à la page 25 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p> <p>Le cordon électrique est débranché de la prise (modèles à allumage électrique uniquement). Valider que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise de courant.</p> <p>Le circuit secteur est ouvert. Vérifier les disjoncteurs ou les fusibles.</p> <p>Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voir "Setting Surface Burners" sur page 13.</p>
Flamme du brûleur de surface inégale ou ne s'allume qu'à moitié autour du capuchon de brûleur.	<p>Les fentes du brûleur ou les orifices sont obstrués. Mettre le brûleur sur OFF (arrêter), puis utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour dégager les orifices d'allumage. Attiser légèrement la flamme du brûleur et le laisser en marche jusqu'à ce que la flamme soit complète.</p> <p>Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "Cleaning the Cooktop and Surface Burners" à la section Nettoyage et entretien à la page 25 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p>
Flamme du brûleur de surface trop vive.	<p>Le bouton de commande de surface est sur un réglage trop élevé. Régler sur une intensité plus faible.</p> <p>Les capuchons de brûleur ne sont pas bien en place. Vérifier que tous les capuchons de brûleur sont de niveau et bien en place sur les têtes de brûleur. Voir "Cleaning the Cooktop and Surface Burners" à la section Nettoyage et entretien à la page 25 pour des instructions supplémentaires sur le nettoyage.</p> <p>Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.</p>
Flamme orangée du brûleur de surface.	<p>Particules de poussière dans la conduite principale. Laisser brûler la flamme jusqu'à ce qu'elle tourne au bleu. Le long des côtes, une flamme quelque peu orangée est inévitable dû aux embruns et à l'air salin.</p> <p>Conversion au GPL inadéquate. Voir les directives du nécessaire de conversion au GPL pour corriger.</p>

Problèmes d'autonettoyage	
Problème	Cause et solution
La fonction Self Clean (autonettoyage) ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien réglé. Voir "Setting Self Clean" sur page 28.
Les grilles de four sont décolorées ou ne glissent pas facilement.	Les grilles de four sont demeurées à l'intérieur durant l'autonettoyage. Enlever toutes les grilles et tous les accessoires du four avant de lancer l'autonettoyage. Nettoyer avec un abrasif doux en respectant les directives du fabricant. Rincer à l'eau claire, sécher et replacer dans le four.
La saleté persiste après l'autonettoyage.	L'autonettoyage a été interrompu. Revoir les instructions données "Self Cleaning" à la page 27. Déversements excessifs sur la sole du four. Nettoyer tout excès de déversement avant de lancer l'autonettoyage. L'omission de nettoyer la saleté du cadre du four, de la garniture de porte à l'extérieur du joint de porte et la petite zone au centre avant de la sole du four. Ces zones ne font pas partie de la zone d'autonettoyage, mais deviennent assez chaudes pour brûler les résidus. Nettoyer manuellement ces zones avant de lancer le cycle de nettoyage. Les résidus peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse en nylon et de l'eau ou d'un tampon de récurage en nylon. Veiller à ne pas endommager le joint de four.
Le contrôleur de four affiche SPPr et l'autonettoyage ne fonctionne pas.	Ne pas utiliser la surface de cuisson durant un cycle d'autonettoyage. Chez certains modèles, allumer l'un ou l'autre des brûleurs occasionne l'annulation du cycle d'autonettoyage. Si le cycle d'autonettoyage est annulé, l'écran du contrôleur de four affiche le message < SPPr > pendant 5 secondes. La porte de four demeure verrouillée jusqu'au refroidissement du four en dessous de la température de nettoyage. Une fois le four en dessous de la température de nettoyage, il est possible de lancer immédiatement un autre cycle d'autonettoyage. Si le four est toujours à sa température d'autonettoyage, il faut attendre que la porte soit déverrouillée avant de régler un autre cycle d'autonettoyage (jusqu'à 4 heures).

Autres problèmes	
Problème	Cause et solution
La cuisinière n'est pas de niveau.	<p>S'assurer que le plancher est de niveau, solide et suffisamment stable pour soutenir la cuisinière de manière adéquate.</p> <p>Si le plancher est en pente ou s'affaisse, contacter un menuisier pour corriger la situation.</p> <p>Une mauvaise installation. Placer une grille au centre du four. Déposer un niveau sur la grille. Ajuster les pieds de mise à niveau à la base de l'appareil jusqu'à ce que la grille soit de niveau.</p> <p>L'alignement de l'armoire de cuisine peut faire paraître la cuisinière hors de niveau. S'assurer que les armoires sont d'équerre et ont suffisamment de jeu pour le dégagement de l'appareil.</p>
L'appareil est difficile à déplacer. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	<p>Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées. Contacter le constructeur ou l'installateur pour rendre l'appareil accessible.</p> <p>Le tapis entrave la cuisinière. Prévoir suffisamment d'espace pour que l'appareil puisse être soulevé par-dessus le tapis. Il n'est pas conseillé d'installer un électroménager sur un tapis. Voir les directives particulières à votre appareil ménager dans la notice d'installation.</p>
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	S'assurer que l'ampoule est bien en place dans son culot. Voir "Replacing the Oven Light" sur page 26.

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de cet appareil si ce dernier présente un défaut de matériau ou de fabrication, à la condition que l'appareil soit installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre personne ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus " tels quels " ne sont pas couverts par cette garantie.
5. La perte de nourriture à la suite d'une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou de matériau, ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou pendant un jour férié; les droits de péage; les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme une utilisation abusive ou inappropriée, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT TEL QUE DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous avez besoin de service

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ni à apporter des ajouts aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA
1-800-374-4432
Frigidaire
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

FRIGIDAIRE®

Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

FRIGIDAIRE®

bienvenue **chez nous**

Notre maison est votre maison. Visitez-nous si vous avez besoin d'aide pour l'une de ces choses :



soutien aux propriétaires



accessoires



service



enregistrement

(Voir votre carte d'enregistrement pour plus d'informations.)

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352